

## TISKOVÁ ZPRÁVA

### Češi a Slováci u oběda dál „hřeší“ tradičními omáčkami a smaženými jídly. Kuřecí řízek poráží smažák, nové pokrmy na příležitost stále čekají!

**V Praze, 24. 7. 2024:** Víme, co Čechům a Slovákům k obědu chutná nejvíce – chutě se nemění, žebříčku nejpopulárnějších jídel dál „vládne“ klasika. Vyplývá to z průzkumu a detailní analýzy zkonsumovaných obědových a denních menu za uplynulých 6 měsíců ve více než 160 restauracích a jídelnách [Delirest](#) v Česku i na Slovensku. Společnost [Delirest](#) patří mezi největší poskytovatele závodního a firemního stravování u nás – každý měsíc nasytí více než 1,5 milionu strávníků.

#### Kuřecí řízek je jasná volba.

Denní menu napříč Českem i Slovenskem ovládá ověřená klasika. **Absolutním vítězem v kategorii hlavních jídel je smažený kuřecí řízek, který z piedestalu sesadilo loňské obědové „guilty pleasure“ smažený sýr.** U nás v [Delirest](#) ho primárně připravujeme v konvektomatu, což znamená, že při přípravě spotřebujeme minimum oleje. Na chuti to ale poznat není, což dokázal i náš nedávný [test řízků](#). U dalších dvou míst žebříčku nejoblíbenějších jídel obědového menu se už chutě dvou národů liší. Slováci dále nejčastěji sáhnou po smaženém sýru a černo-horském kuřecím řízku. Strávníci z Česka dávají přednost holandskému řízku a pečenému kuřecímu stehnu. „*Překvapení se na prvních příčkách nekoná. Tradiční postupy, dobře známé chutě, generacemi strávníků milovaná jídla. Na druhé straně, když se velmi podrobně probereme více než 6 miliony obědů, které jsme v našich restauracích v Česku i na Slovensku uvařili, jasně vidíme, že se postupně do popředí dostávají i jiné, ne až tak tradiční pokrmy,*“ komentuje výsledky Josef Veselý, který vede elitní tým Brand Chefů [Delirest](#) a [Primirest](#).

#### NEJOBÍBENĚJŠÍ OBĚDOVÉ VOLBY V ČESKÉ A SLOVENSKÉ REPUBLICE:

Top hlavní jídlo CZ	Top hlavní jídlo SK
Smažený kuřecí řízek	Smažený kuřecí řízek
Holandský řízek	Smažený sýr
Pečené kuřecí stehno	Černo-horský kuřecí řízek

I když se to nutričním expertům a výživovým specialistům zřejmě nebude zamlouvat, i v případě bezmasých jídel „hitparádě“ těch nejoblíbenějších vévodí smažené česko-slovenské obědové „retro“: křupavá, zlatavá strouhanka a táhnoucí se sýr. I ten připravují závodní a firemní restaurace [Delirest](#) většinou v konvektomatu.

#### NEJOBÍBENĚJŠÍ BEZMASÉ OBĚDOVÉ VOLBY V ČESKÉ A SLOVENSKÉ REPUBLICE:

Top hlavní bezmasé jídlo CZ	Top hlavní bezmasé jídlo SK
Smažený sýr	Smažený sýr
Čočka na kyselo	Smažený květák
Smažený květák	Smažený sýr typu Camembert

„V ideálním světě bychom smažená jídla neměli jíst vůbec. Takový ale neexistuje. I já si je jednou za čas dám,“ komentuje výsledky Kristýny Ostratická, výživová expertka a Fit Brand Chef společností [Delirest](#) a [Primirest](#) a

#### Kontakt pro média:

Martin Maruniak  
Marketing Director CZ/SK  
M: +420 731 438 745  
E: martin.maruniak@delirest.cz

„dodává: „Když už se pro smažené jídlo rozhodnete, snažte se k němu přidat co nejvíce zeleniny. Ta totiž obsahuje jak vlákninu, tak i antioxidanty, které po smaženém jídle přijdou tělu vhod.“

## Jsme polévkové národy

Polévka je grunt – i letos z analýzy vyplynulo, že milujeme polévky a považujeme je za mimořádně důležitou součást poledního menu. Především gulášovou jen málokterý ze strávníků vynechá – zaslouženě proto obhájila první místo v žebříčku popularity v Česku i na Slovensku. Dále už natrefíme na rozličné chutě, jedno ale máme společné – milujeme syté a husté klasiky, v top trojce nechybí ani vývar. „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.

## NEJOBLÍBENĚJŠÍ OBĚDOVÉ POLÉVKY V ČESKÉ A SLOVENSKÉ REPUBLICE:

Top polévka CZ	Top polévka SK
Gulášová	Gulášová
Frankfurtská s párkem a brambory	Hrachová s uzeninou
Hovězí s nudlemi	Slepičí vývar s těstovinou

Zatímco v zahraničí je zvykem spíš sladká tečka, naši strávníci milují sladké i jako hlavní chod. V této kategorii jednoznačně vedou chutě našeho dětství a vůně linoucí se z babiččiny kuchyně.

## NEJOBLÍBENĚJŠÍ SLADKÁ JÍDLA V ČESKÉ A SLOVENSKÉ REPUBLICE:

Top sladké jídlo CZ	Top sladké jídlo SK
Alpský knedlík s vanilkovým krémem	Buchtičky se šodó
Buchtičky se šodó	Domácí buchty plněné marmeládou
Jablečná žemlovka s tvarohem	Knedlíky na páře s kakaovou posypkou a cukrem

„Když už sáhneme po sladkém obědu, snažme se do něj dostat bílkovinu. Například pokud máme na výběr zembábu a tvarohové knedlíky, volte raději to druhé,“ pomáhá v rozhodovacím procesu Kristýna Ostratická. Podle ní bychom po sladkém obědu měli myslet i na dodání vlákniny. Když chyběla u oběda, je nutričně správné doplnit ji u večeře.

## Češi i Slováci rádi ochutnávají novinky

Skvělou zprávou je, že se strávníci postupně učí poznávat a akceptovat nové chutě a ingredience, často na základě jejich dovolenkových kulinárních zkušeností. Z exotické kuchyně se stává zajímavé zpestření, časem dokonce pilíř výběrových menu, kterým dominují právě zahraniční jídla. **Velkým hitem jsou například Buddhovy a Poké misky.** „Od roku 2020, kdy jsme je do menu [Delirest](#) zařadili, jsou stálíci v našich závodních a firemních restauracích a těší se velké oblibě,“ popisuje Kristýna Ostratická.

Zároveň strávníci mnohem častěji myslí i na racionálnější úpravu surovin – grilování, příprava v páře, sous-vide anebo i celkovou skladbu talíře – například namísto tradičních příloh jako jsou rýže, hranolky anebo bramborová kaše sáhnou po jiných, například po luštěninových plackách nebo zeleninové kaši z mrkve či topinamburu. Strávníci v závodních restauracích mají rádi v rámci obědových menu také grilované ryby a sýry.

### Kontakt pro média:

Martin Maruniak  
Marketing Director CZ/SK  
M: +420 731 438 745  
E: martin.maruniak@delirest.cz



## NEJOBLÍBENĚJŠÍ FIT JÍDLA V ČESKÉ A SLOVENSKÉ REPUBLICE:

Top fit jídla CZ	Top fit jídla SK
Africká suya z kuřecího masa (kuřecí špíz v arašídové marinádě)	Zeleninové rizoto
Adzuki fazole s chorizem	Cizrnové karí
Africké chakalaka sauté (zelenina dušená v rajčatech s fazolemi)	Čočkový dhal

„U fit jídel vidíme, že se lidé rádi vrací k chutím, které jim zachutnaly na dovolené, u moře nebo na horách a chtějí po nás autentická koření, ingredience, jídla,“ komentuje výsledky Josef Veselý a dodává: „a my to přesně tak děláme. To, jak připravit různá cizokrajná nebo trendová jídla, se učíme na speciálních workshopech. Například posledně jsme pro šéfkuchaře organizovali praktické školení indické kuchyně, kterou nám představil kuchař z Bangladéše.“ Zkrátka šéfkuchaři Delirestu se stále učí, aby uspokojili rostoucí zájem strávníků o originální kulinární zážitky.

V nabídce obědových menu nechybí ani vegan jídla. Zde ještě více než u běžných pokrmů platí, že je důležité, aby jídlo na talíři dobře vypadalo – „prodává“ totiž nejenom chuť, ale také oči.

## NEJOBLÍBENĚJŠÍ VEGAN JÍDLA V ČESKÉ A SLOVENSKÉ REPUBLICE:

Top vegan jídla CZ	Top vegan jídla SK
Ďábelské sojové maso	Sojové nudličky se zeleninou na páni
Kung-Pao z rostlinného masa	Sojové chilli con carne
Sojové maso Bac-can	Kari květák s červenou čočkou

Žebříček oblíbenosti jednotlivých pokrmů společnost Delirest vypracovává jednou ročně. Data management a kuchaři sledují trvale a dále s nimi pracují. Díky tak širokému souboru **dokážou obědové menu ještě víc přizpůsobit chuťovým preferencím hostů** například v rámci 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.

--- KONEC ---

### 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](http://www.delirest.cz)

Nahlédněte s námi pod pokličku závodního a školního stravování: [www.ceskyobed.cz](http://www.ceskyobed.cz)

### Kontakt pro média:

Martin Maruniak  
Marketing Director CZ/SK  
M: +420 731 438 745  
E: martin.maruniak@delirest.cz

