

Białystok, 6 kwietnia 2020

**INFORMACJA PRASOWA**  
Redakcje: wszystkie/ lokalne/branżowe  
*można publikować bez podawania źródła*

**Jak koronawirus wpływa na branżę cateringów dietetycznych?**

**Cateringi dietetyczne jak na razie pracują normalnie, chociaż firmy te także musiały szybko dostosować się do nowej rzeczywistości. Kryzys związany z pandemią nie dotknął ich jednak w takim stopniu jak na przykład lokali gastronomicznych.**

Dostawy pod drzwi klientów, często bez bezpośredniego kontaktu z zamawiającym, są istotą działania firm oferujących diety pudełkowe. Dlatego ograniczenia w handlu i usługach wprowadzane przez Rząd praktycznie nie zakłóciły sposobu funkcjonowania tego typu biznesów. Wiele cateringów notuje jednak spadki zamówień – każdy, kto mógł, przeszedł na pracę zdalną, a to właśnie pracownicy korporacji, szukający sposobu na zdrowie posiłki w biurach, są jednym z głównych targetów tej branży.

– *Z rozmów, jakie w ostatnim czasie przeprowadziliśmy z klientami firm cateringowych wynika, że rezygnują oni z zakupów z dwóch powodów. Pierwszy to fakt, że skoro zostają w domu, mają więcej czasu na gotowanie dla całej rodziny. Ponadto dzieci nie jedzą obiadów w szkole, rodzice muszą więc zorganizować posiłki także dla nich* – tłumaczy Łukasz Sot z Cateromarket.pl, serwisu do zamawiania diet pudełkowych online. – *Drugi powód jest już bezpośrednio związany z widmem kryzysu gospodarczego. Odbiorcy nie są pewni, czy jutro nadal będą mieli pracę i wolą zawczasu wprowadzić oszczędności w swoim budżecie.*

Ograniczenie wszelkiej aktywności do niezbędnego minimum sprawia ponadto, że pozwalamy sobie na większy luz w kwestii żywienia. Wielu Polaków zrobiło także zakupy na zapas i teraz musi je po prostu wykorzystać. Ale to nie jedyne trudności, z jakimi zmagają się obecnie cateringi.

**Firmy stawiają na bezpieczeństwo**

Na początku pandemii, kiedy informacje o sposobach rozprzestrzeniania się koronawirusa nie utrwaliły się jeszcze w społeczeństwie, do firm cateringowych wpadały dziesiątki zapytań o to, czy dania w pudełkach nadal są bezpieczne. Obecnie eksperci oceniają, że ryzyko zachorowania przez spożycie żywności, na której potencjalnie znajdował się wirus, jest ekstremalnie niskie i nie ma naukowych dowodów potwierdzających tę możliwość. Mimo to praktycznie wszystkie podmioty oferujące diety pudełkowe wprowadziły dodatkowe procedury związane z higieną – nie tylko dla ochrony klientów, ale także zdrowia swojej załogi.

*– Obecnie standardem jest, że przed wejściem na teren kuchni czy zakładu pracownicy mają mierzoną temperaturę ciała, korzystają ze stref dezynfekcyjnych i gotują w rękawiczkach, maseczkach oraz czapkach. Kontakt z jedzeniem ma bardzo ograniczona liczba osób, a kurierzy często są wyposażeni w środki dezynfekcyjne do odkażania dłoni, klamek czy przycisków. Ponadto większość posiłków jest hermetycznie zamykana, co dodatkowo minimalizuje wszelkie ryzyko* – tłumaczy współwłaściciel Cateromarket.pl.

Aby rozwiać wątpliwości klientów, wiele firm zamieściło na stronach obszerne komunikaty dotyczące tego, w jaki sposób dbają one o bezpieczeństwo swoich usług.

**Cateringi nie tracą nadziei**

Na razie firmy cateringowe uważnie śledzą rozwój sytuacji. U większości spadki sięgają kilkunastu procent, co pozwala im nadal działać. Są jednak przypadki, gdy spadki wynoszą powyżej 30%, a właściciele rozważają pierwsze zwolnienia pracowników. A jeśli nic się nie zmieni, coraz poważniej biorą pod uwagę sprzedaż lub całkowite zamknięcie biznesu.

Wiele wskazuje jednak na to, że po ustaniu masowych zachorowań, obudzimy się w zupełnie nowym świecie – nie tylko pod względem gospodarczym. Być może zmieni się także nasz styl życia i podejście do zdrowia. Dlatego przedstawiciele branży wierzą w to, że bardziej niż dotychczas, będzie w nim miejsce na zrównoważone odżywianie.

*– Ta sytuacja dobitnie uświadamia społeczeństwu, jak ważna jest troska o ogólny stan organizmu. Jej podstawowym wyrazem jest nic innego jak dostarczanie sobie pełnowartościowego pokarmu. Bez tego nie zbudujemy odporności i nie pozbędziemy się chorób cywilizacyjnych, takich jak cukrzyca, otyłość czy choroby układu krążenia. Jeśli spojrzeć na naszą branżę przez pryzmat misji, jaką realizujemy, mam nadzieję, że przekonanie o tym, że warto dbać o zdrowie, stanie się jeszcze bardziej powszechne* – podsumowuje ekspert z Cateromarket.pl.