



PIERWSZE OGÓLNOPOLSKIE BADANIE
PREFERENCJI ŚNIADANIOWYCH
PRACOWNIKÓW NAJBARDZIEJ PRESTIŻOWYCH
BIUROWCÓW

Mój **CATERING**



ADGAR
POLAND



WPROWADZENIE

Na przełomie 2023 i 2024 roku firma MójCatering postanowiła wziąć pod lupę, co najchętniej wybierają na śniadanie pracownicy najbardziej prestiżowych biurowców należących do Adgar Poland. Przez pięć tygodni badani mieli okazję wybrać swoją ulubioną śniadaniową opcję z przygotowanych przez dietetyków siedmiu dań do wyboru. Czy udało się obalić mit słynnego Pana Kanapki i czy jesteśmy bardziej słodcy, czy wytrawni?

*Mój*CATERING

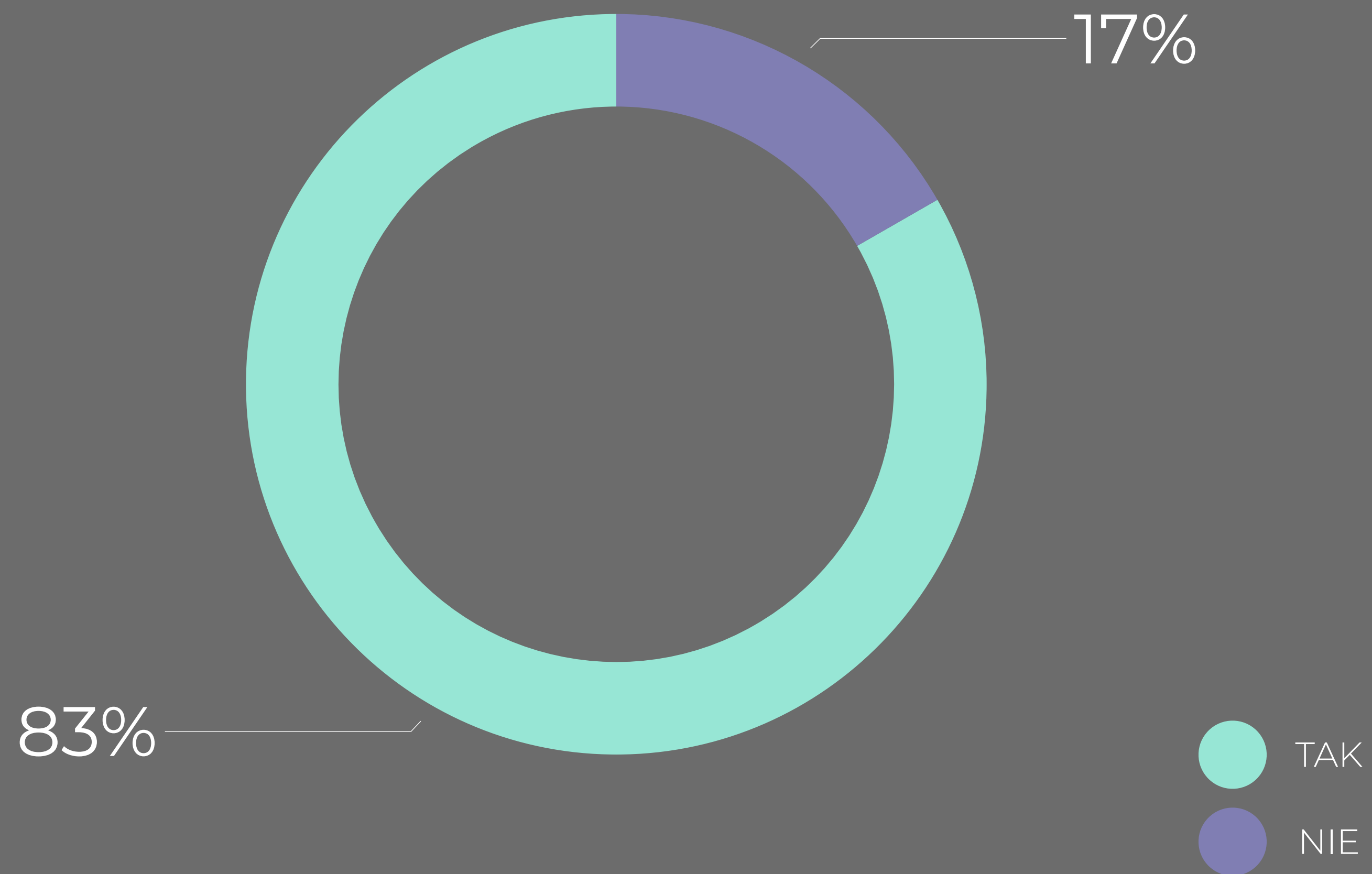


WYNIKI BADANIA

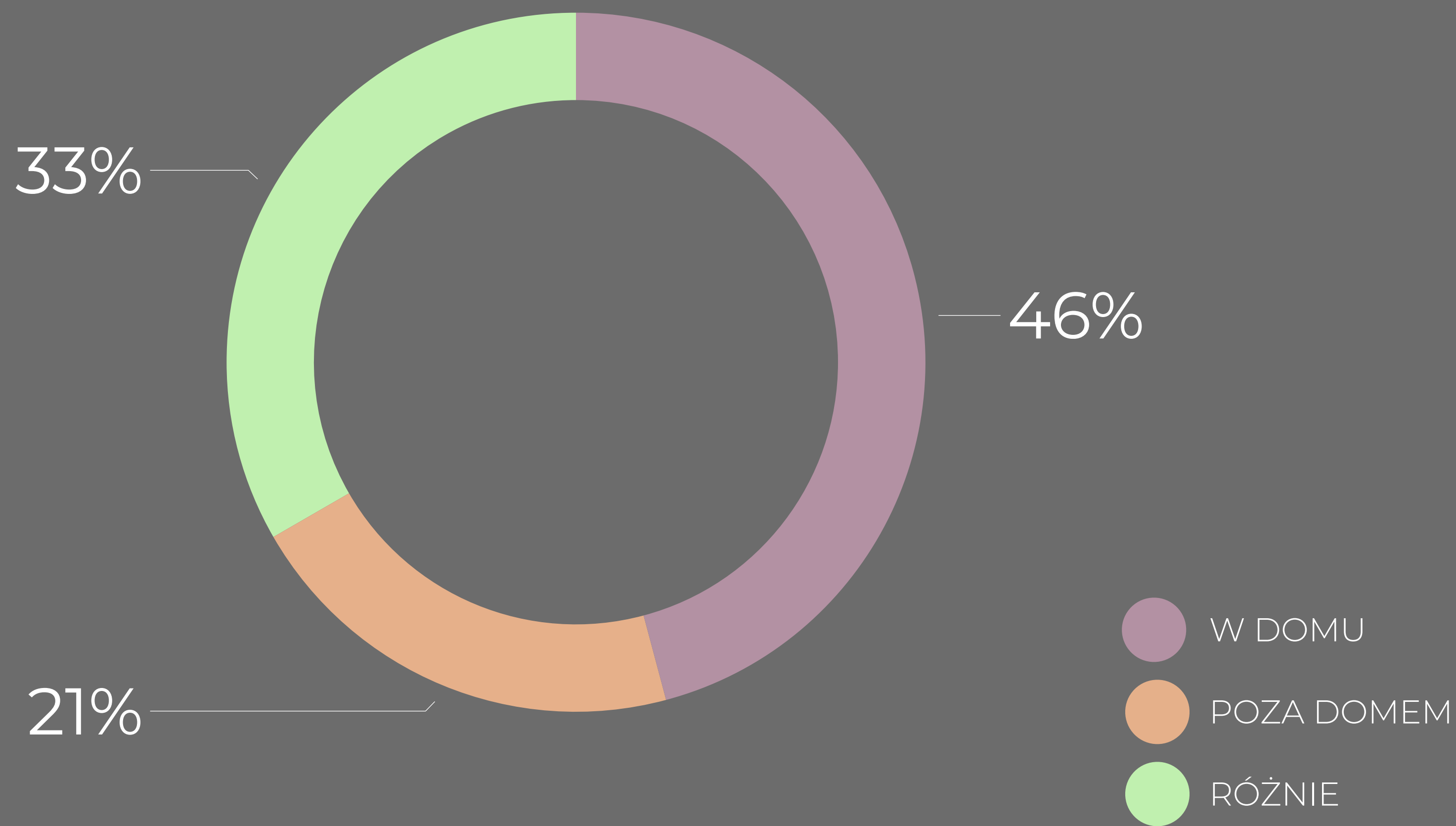
Część 1



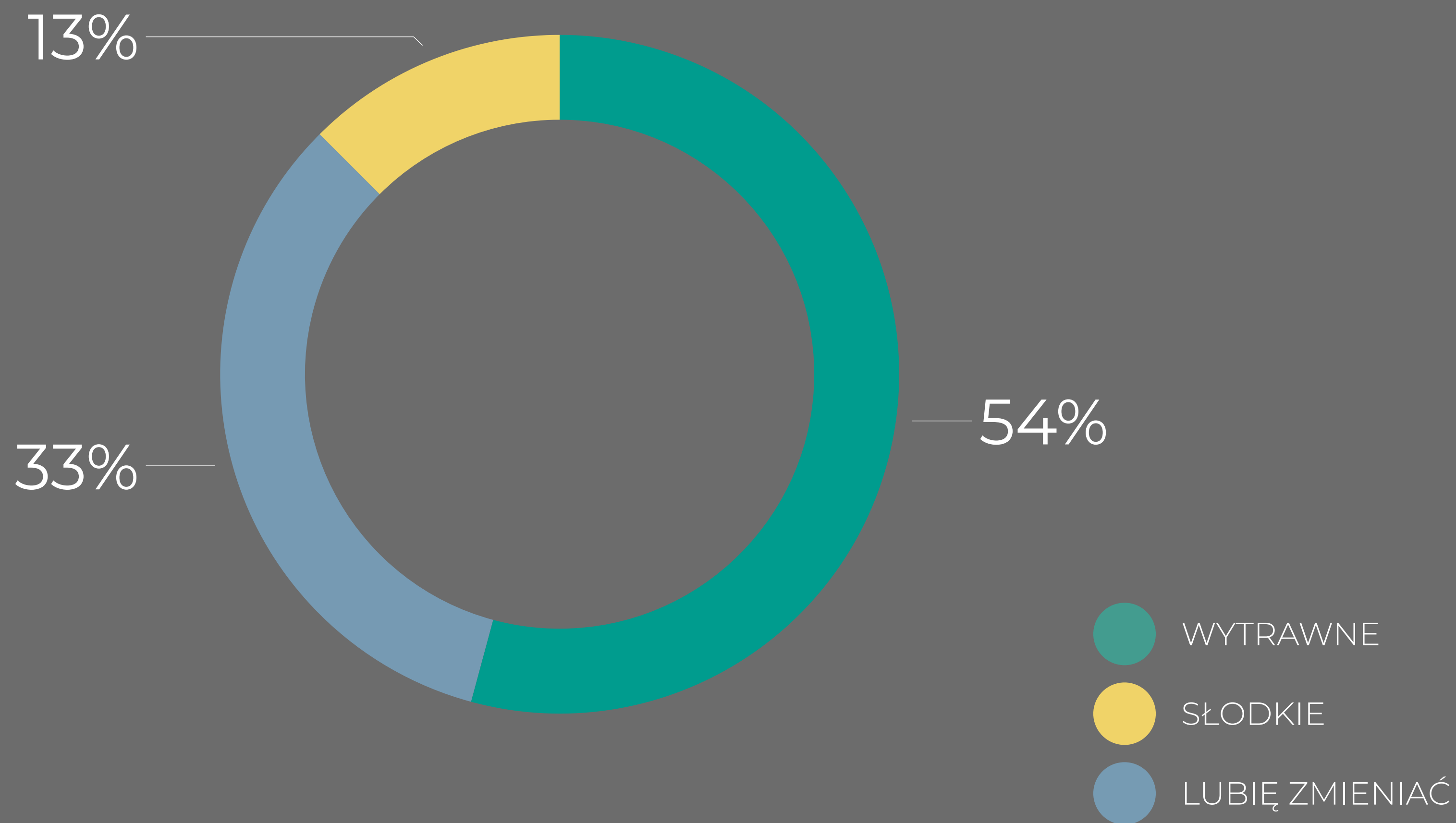
Czy **codziennie** spożywasz śniadanie?



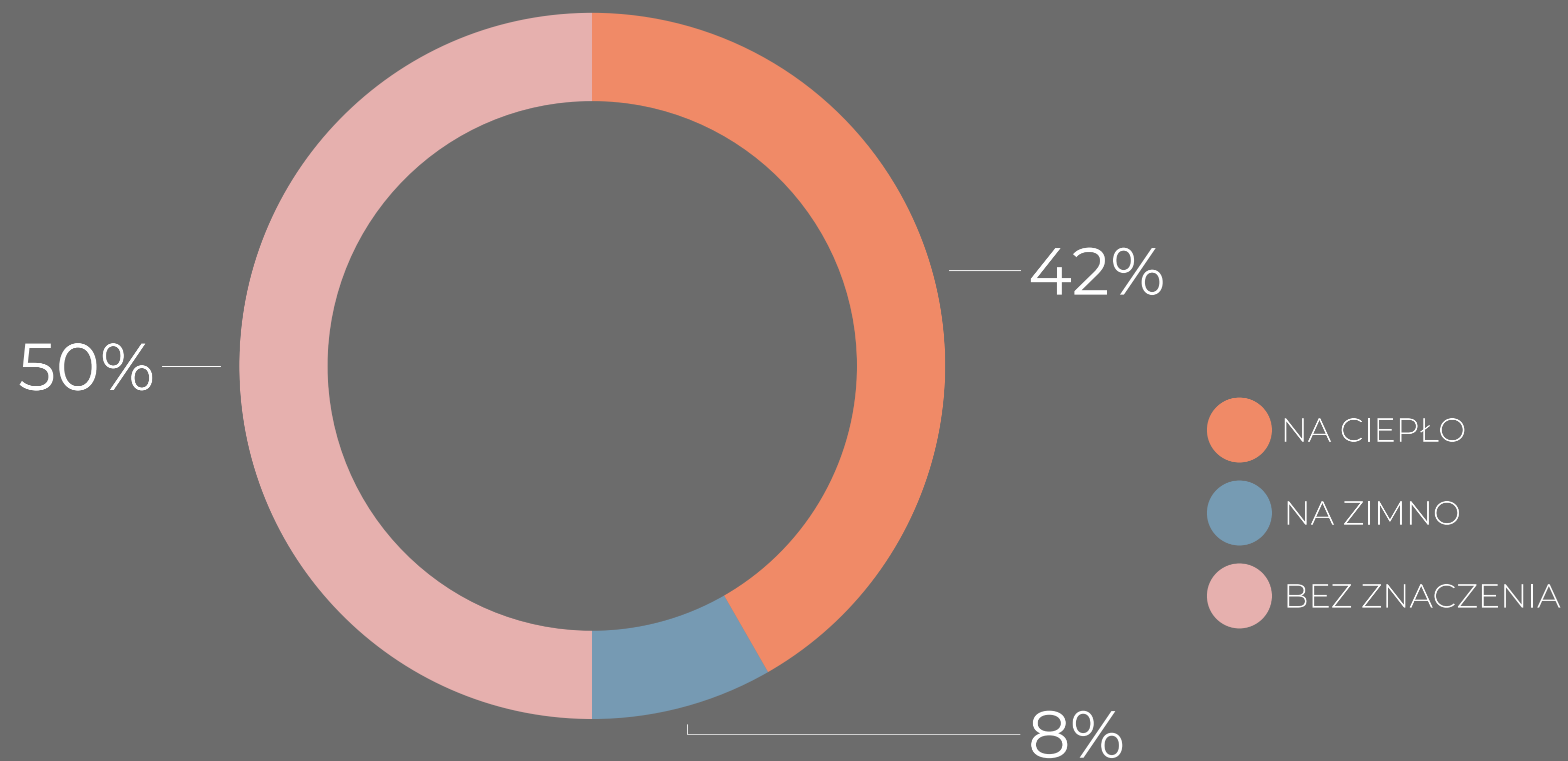
Czy zazwyczaj jesz śniadanie **w domu**, czy **poza domem**?



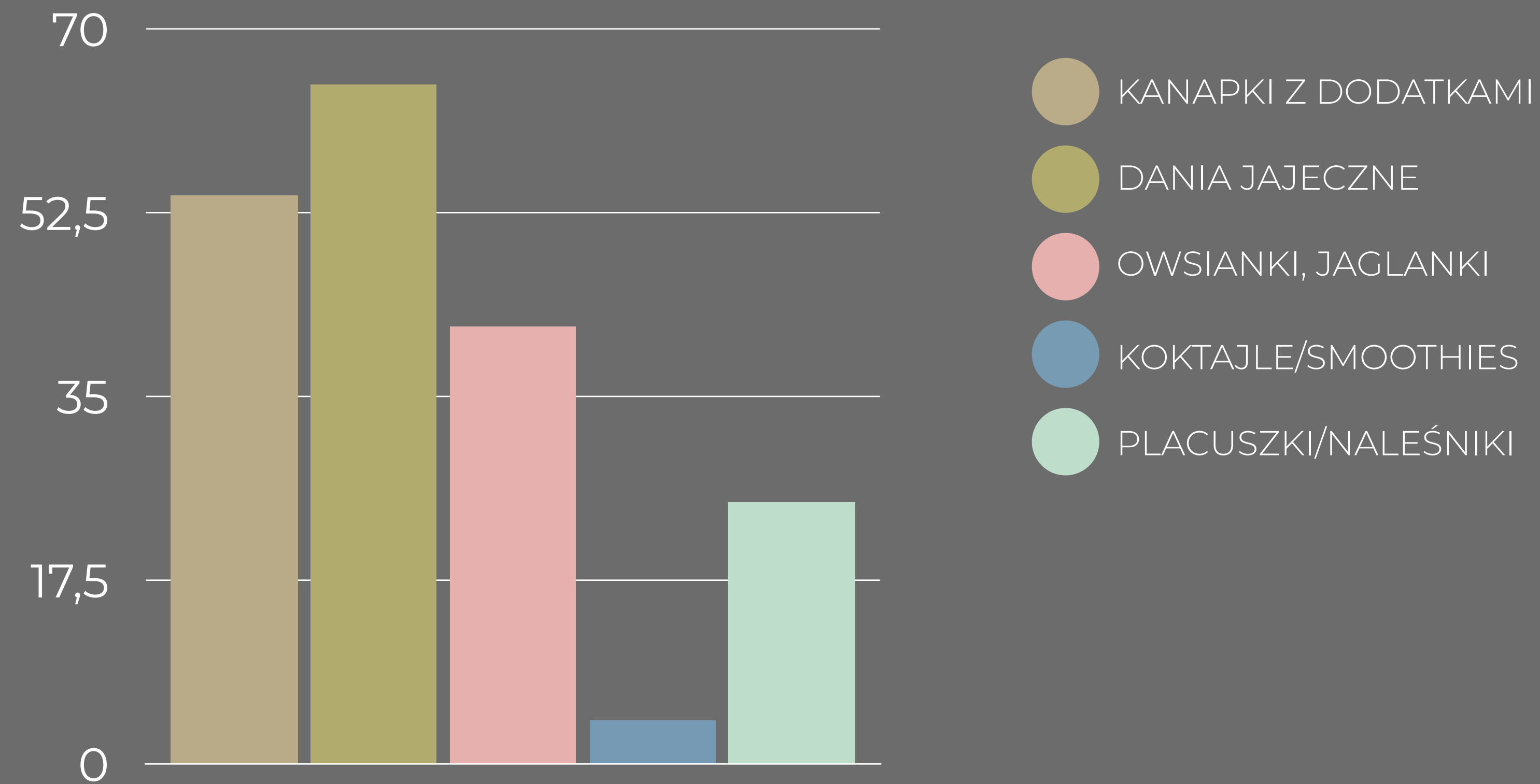
Czy preferujesz **słodkie**, czy **wytrawne** śniadania?



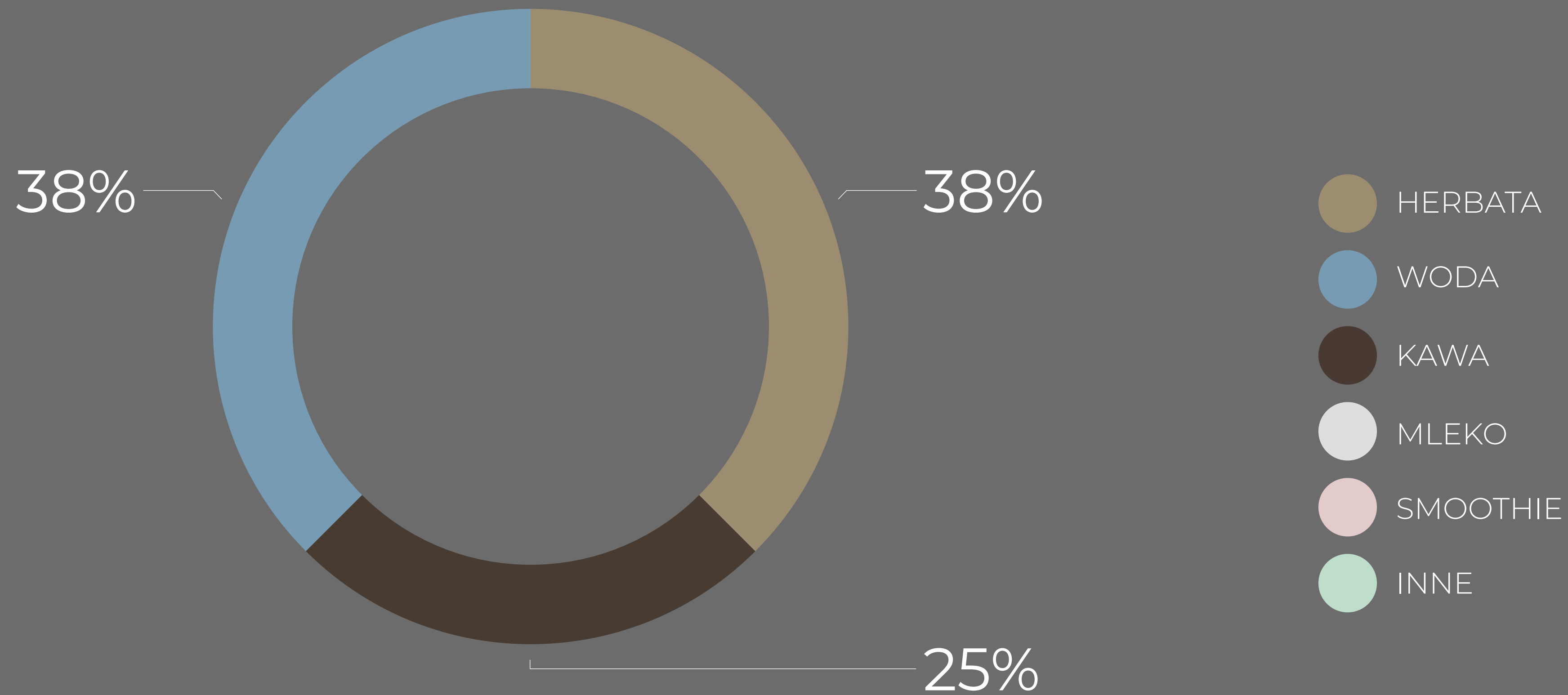
Wolisz śniadanie **na ciepło**, czy **na zimno**?



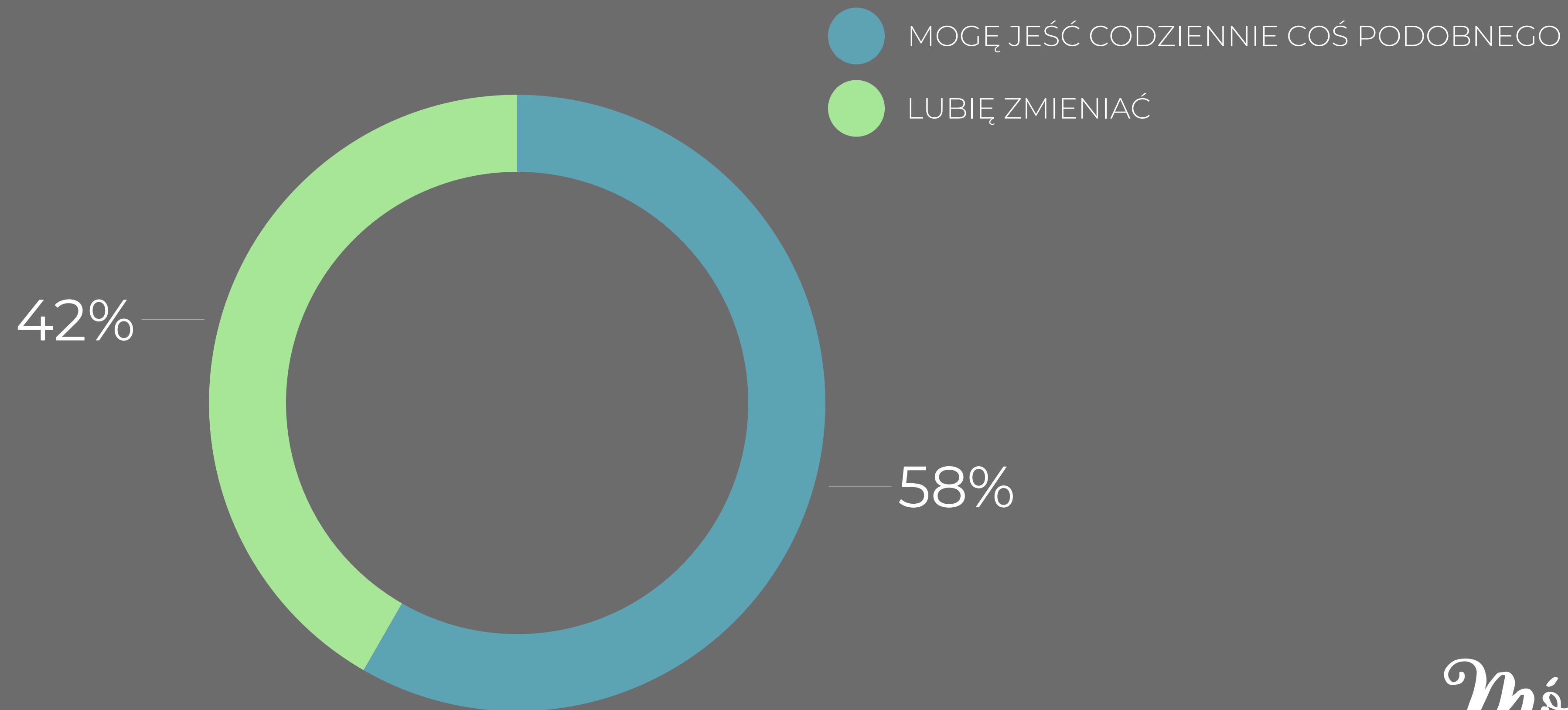
Zaznacz, **które z wymienionych posiłków** najchętniej wybierzesz na śniadanie?



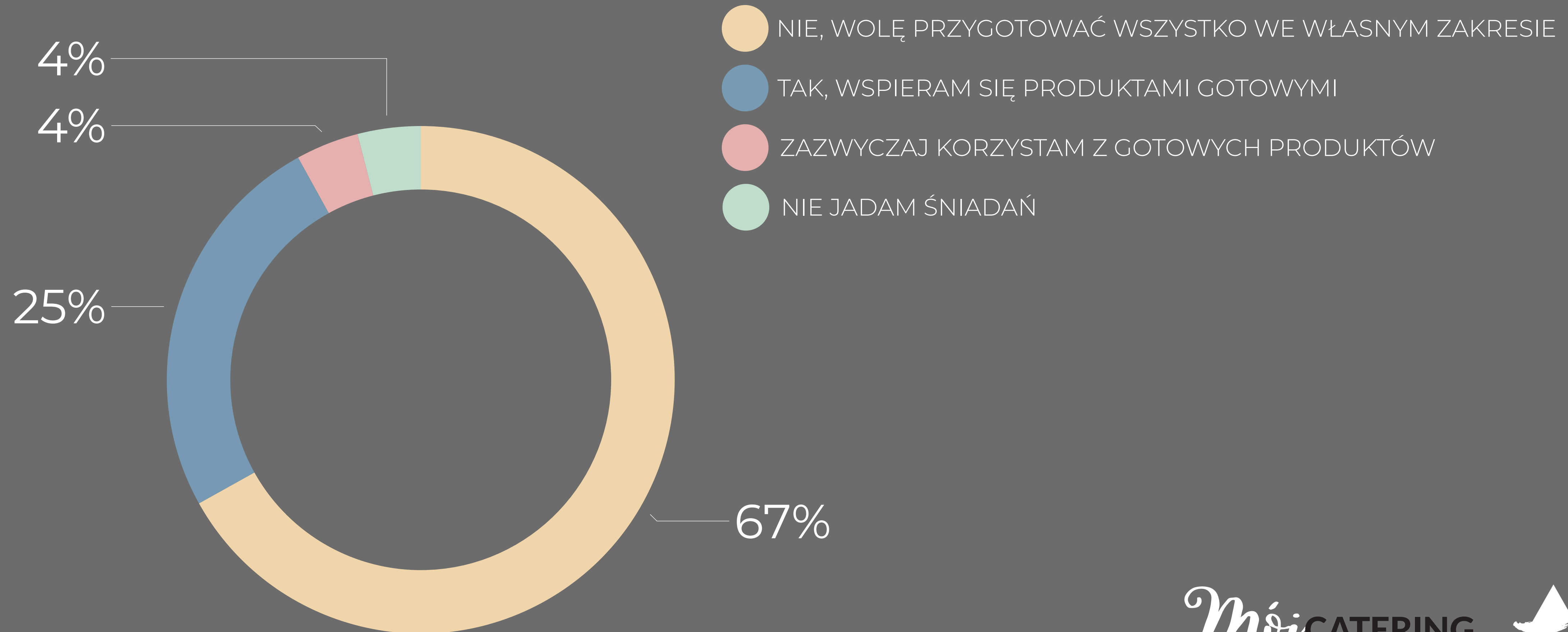
Który z napojów najczęściej towarzyszy Twojemu śniadaniu?



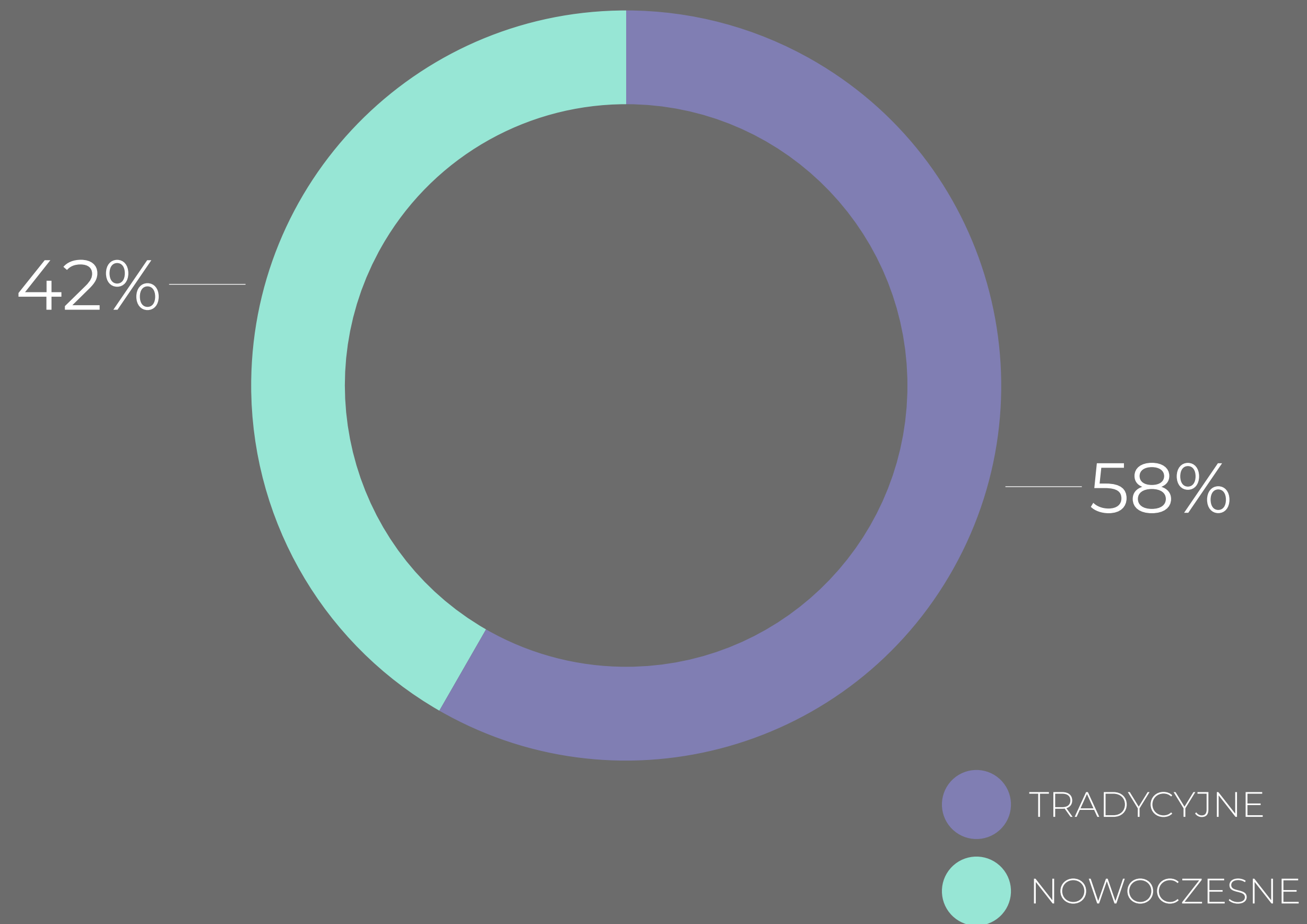
Czy zawsze spożywasz **to samo** śniadanie,
czy też lubisz **eksperymentować**?



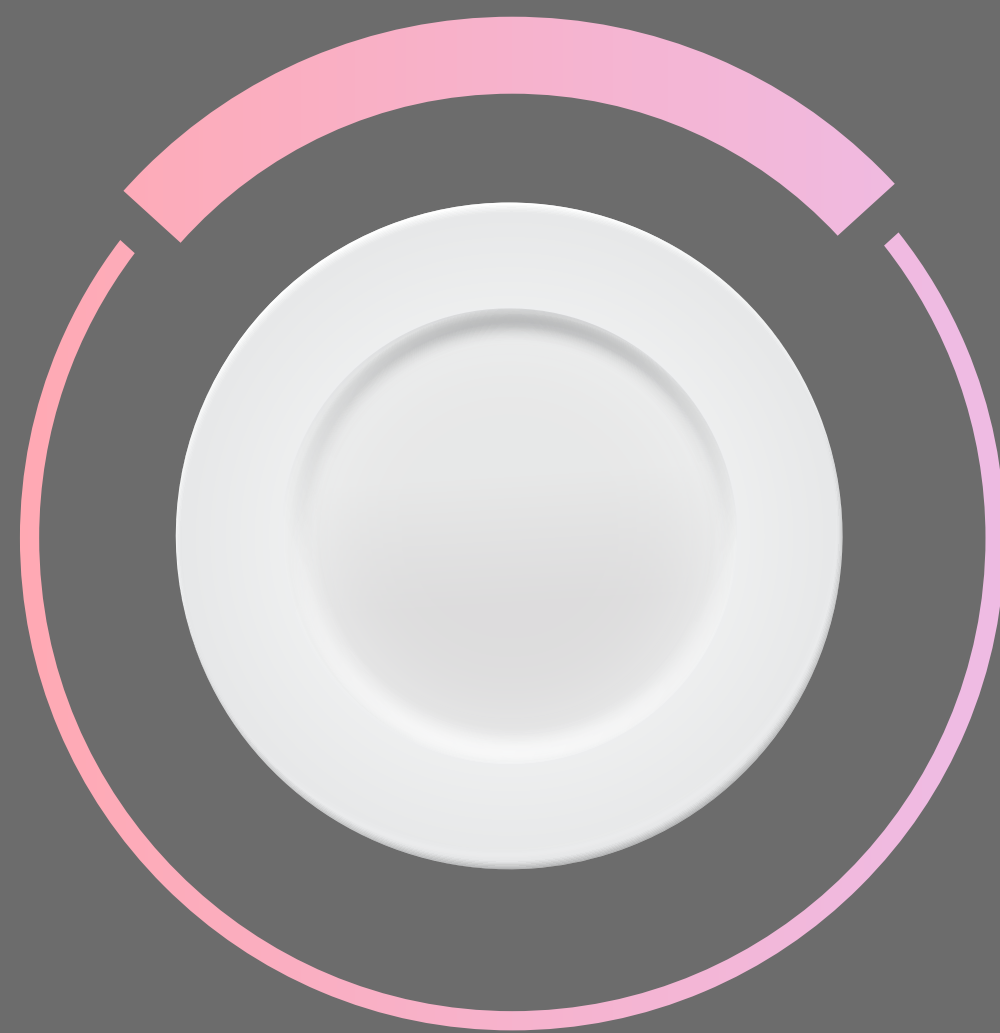
Czy często sięgasz po produkty **gotowe** do spożycia na śniadanie, takie jak batony lub musli?



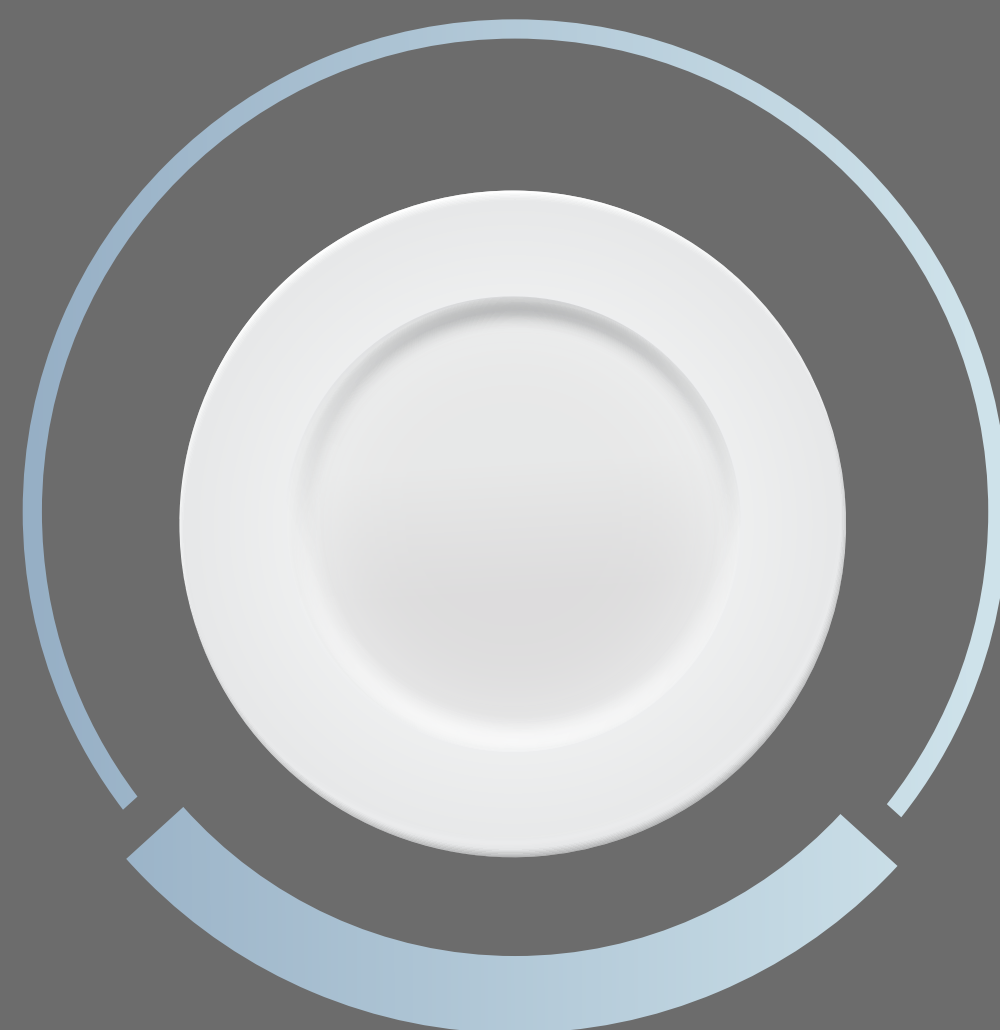
Wolisz śniadanie **tradycyjne**, czy **nowoczesne**?



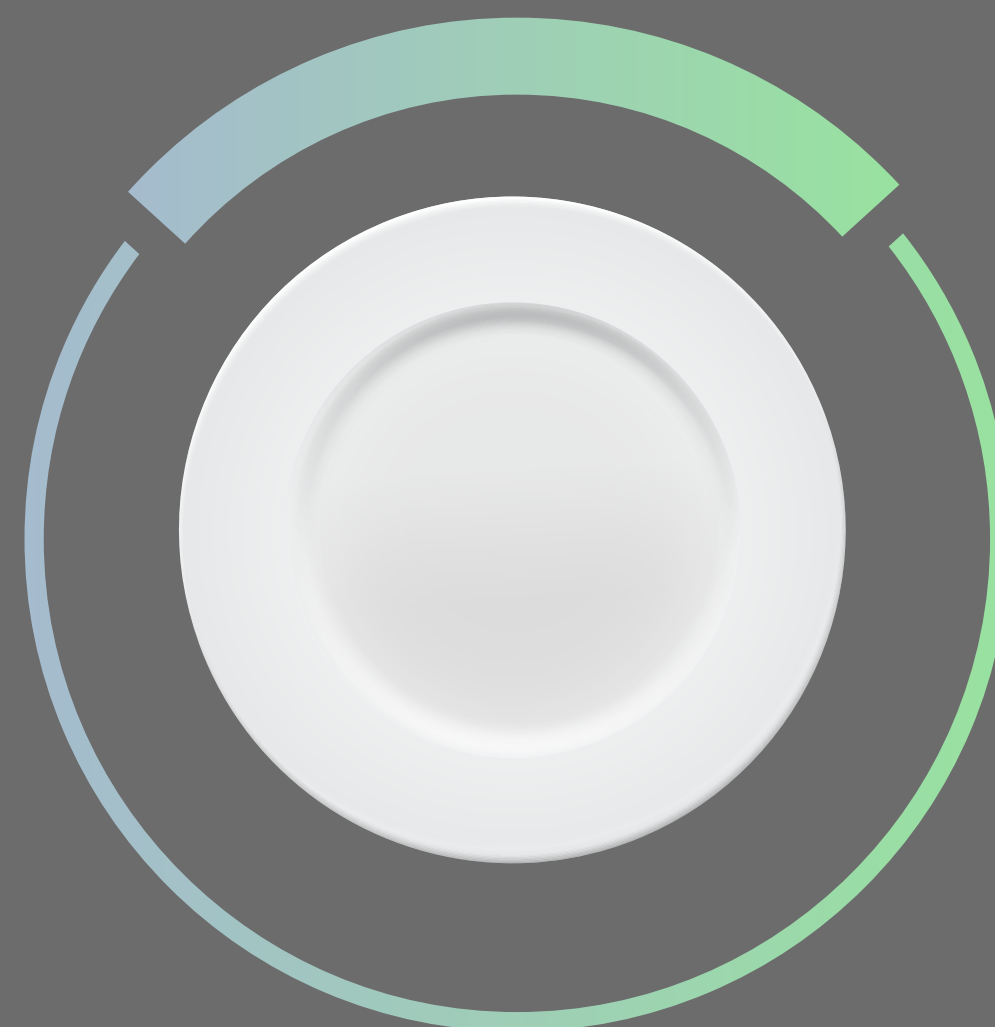
WNIOSKI



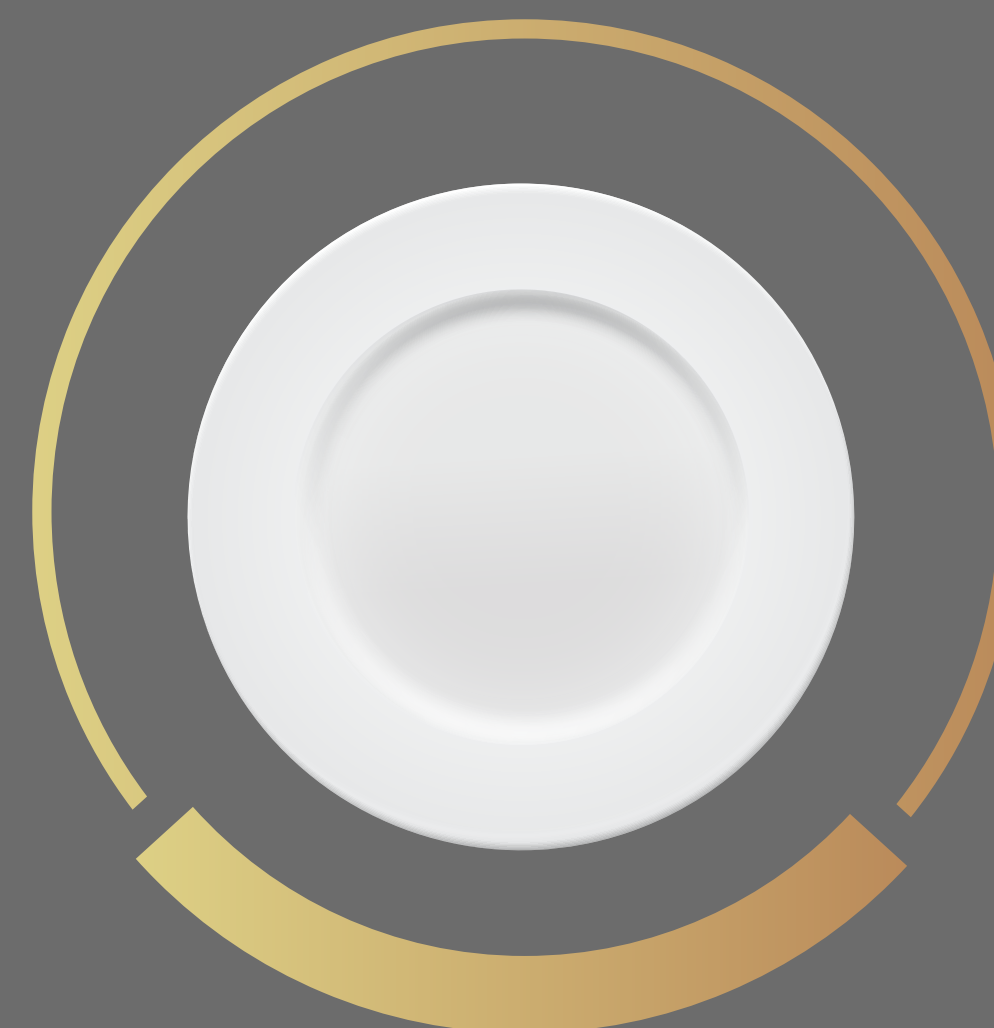
WIĘKSZOŚĆ BADANYCH
SPOŻYWA ŚNIADANIE
CODZIENNIE



WIĘKSZOŚĆ BADANYCH
SPOŻYWA ŚNIADANIE
W DOMU

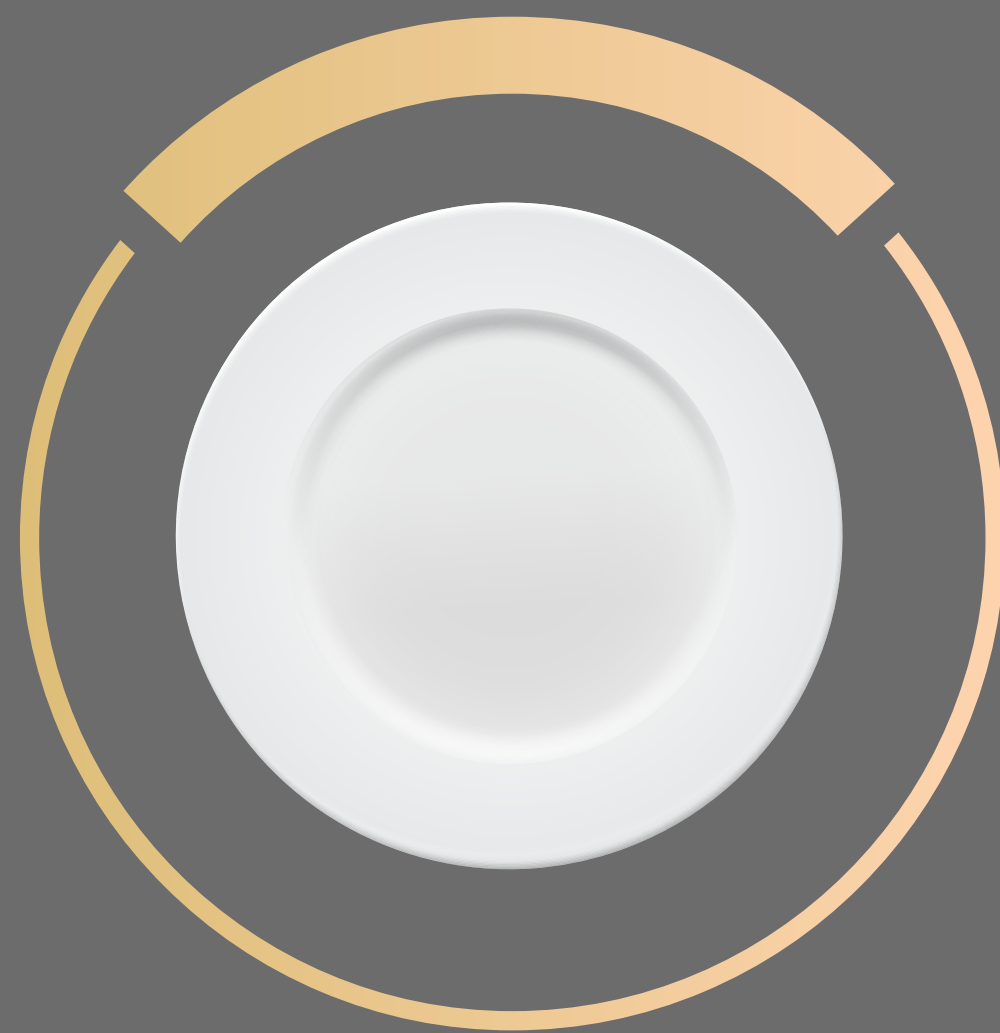


WIĘKSZOŚĆ BADANYCH
PREFERUJE ŚNIADANIE
WYTRAWNE



DLA WIĘKSZOŚCI BADANYCH
NIE MA ZNACZENIA CZY
JEST NA ZIMNO CZY NA CIEPŁO

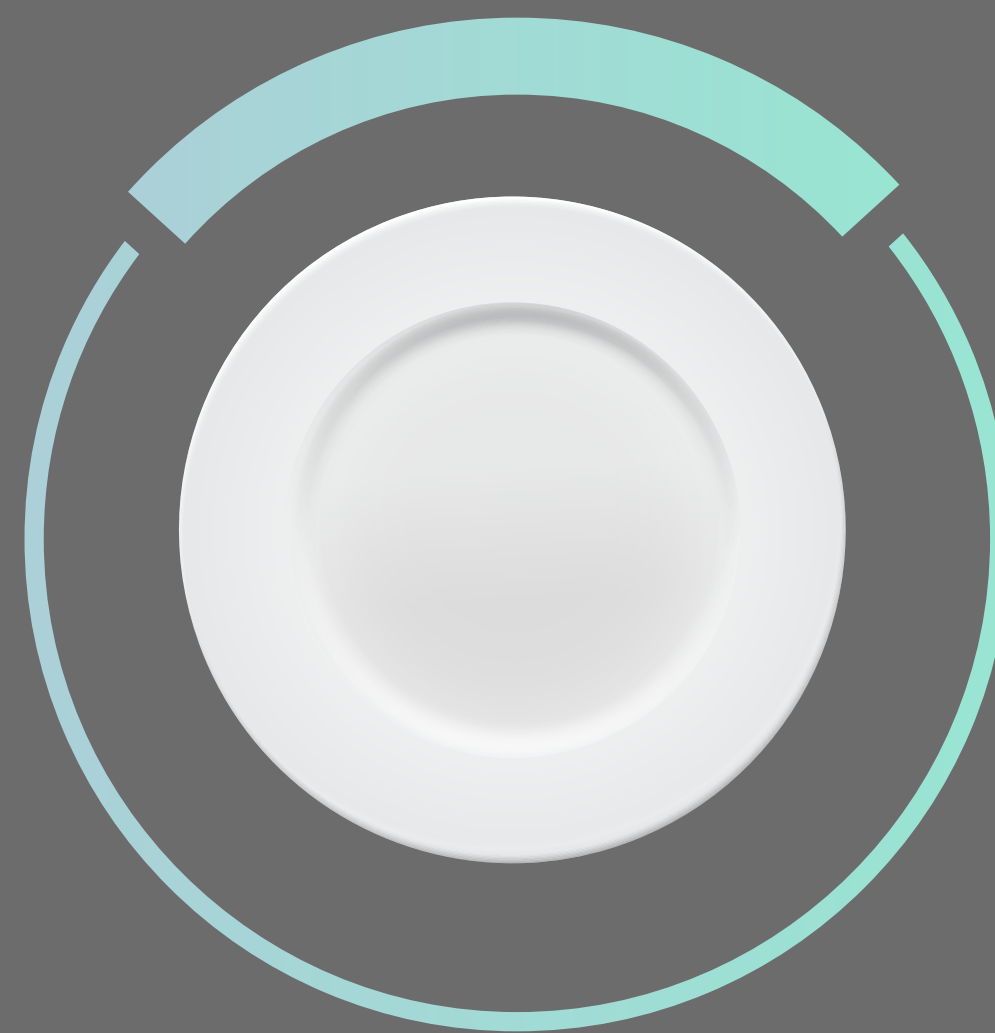
WNIOSKI



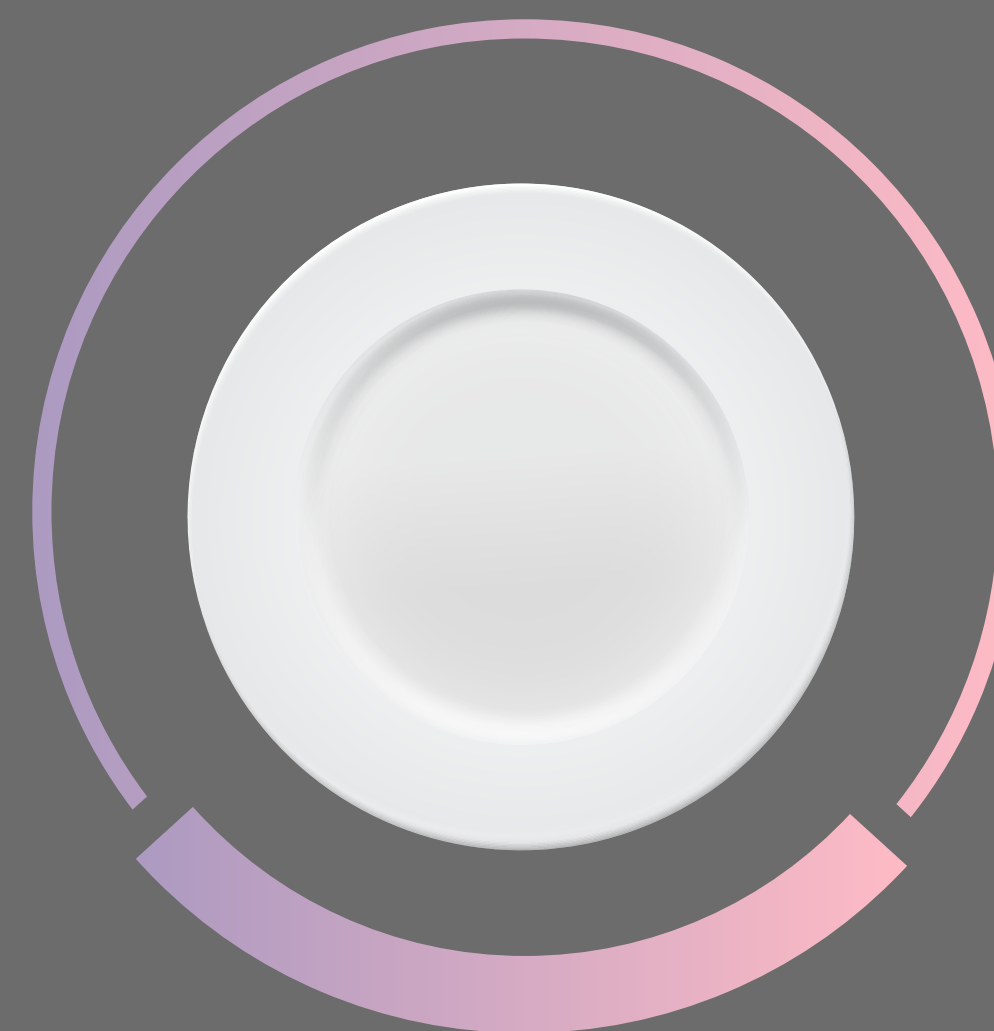
NAJWIĘKSZYM POWODZENIEM
CIESZĄ SIĘ
KANAPKI, JAJKA, OWSIANKI



WIĘKSZOŚĆ BADANYCH
PIJE DO ŚNIADANIA
WODĘ LUB HERBATE



WIĘKSZOŚĆ BADANYCH
SPOŻYWA ŚNIADANIE
TO SAMO LUB PODOBNE

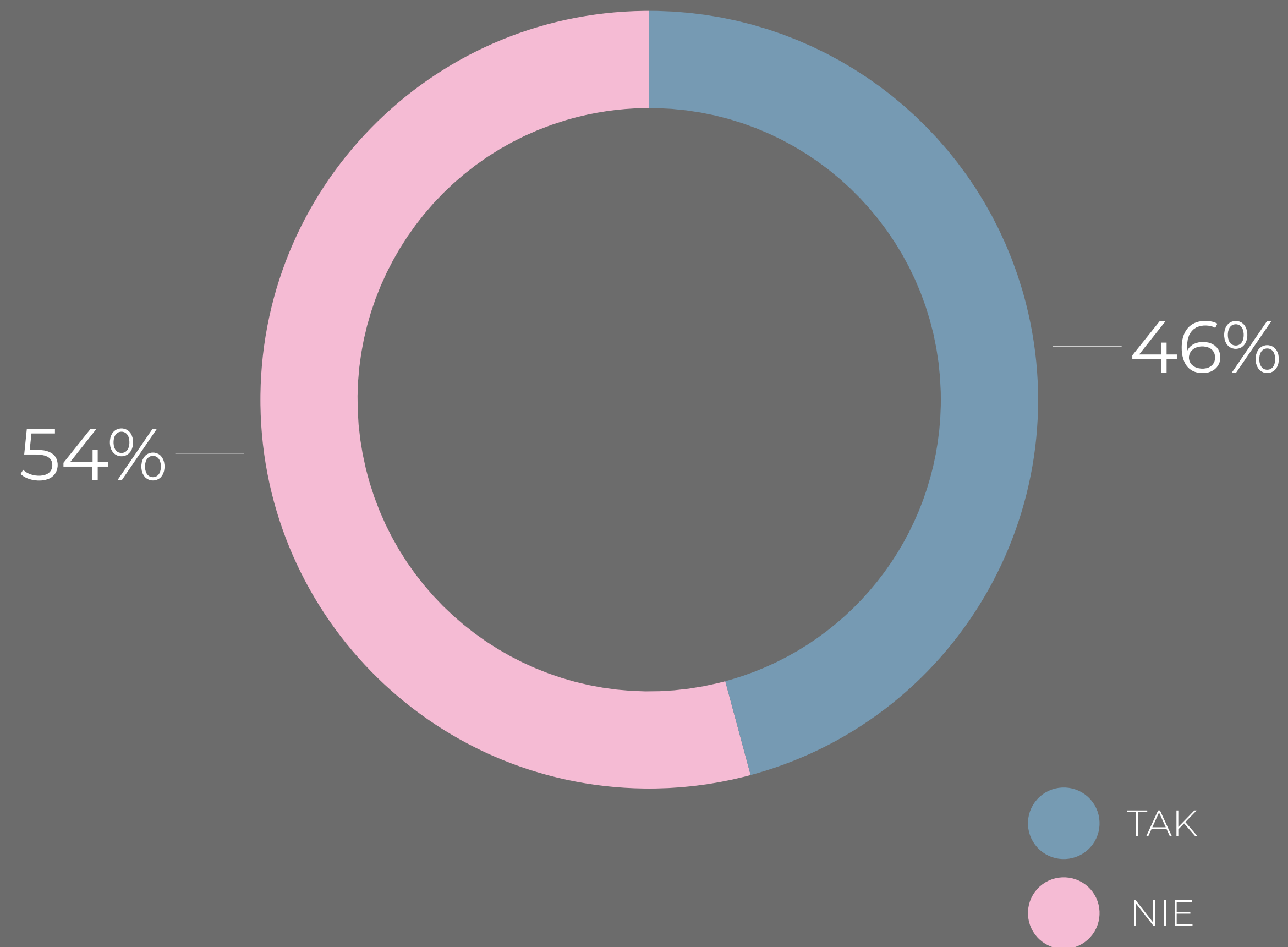


WIĘKSZOŚĆ BADANYCH
WOLI ŚNIADANIA
TRADYCYJNE

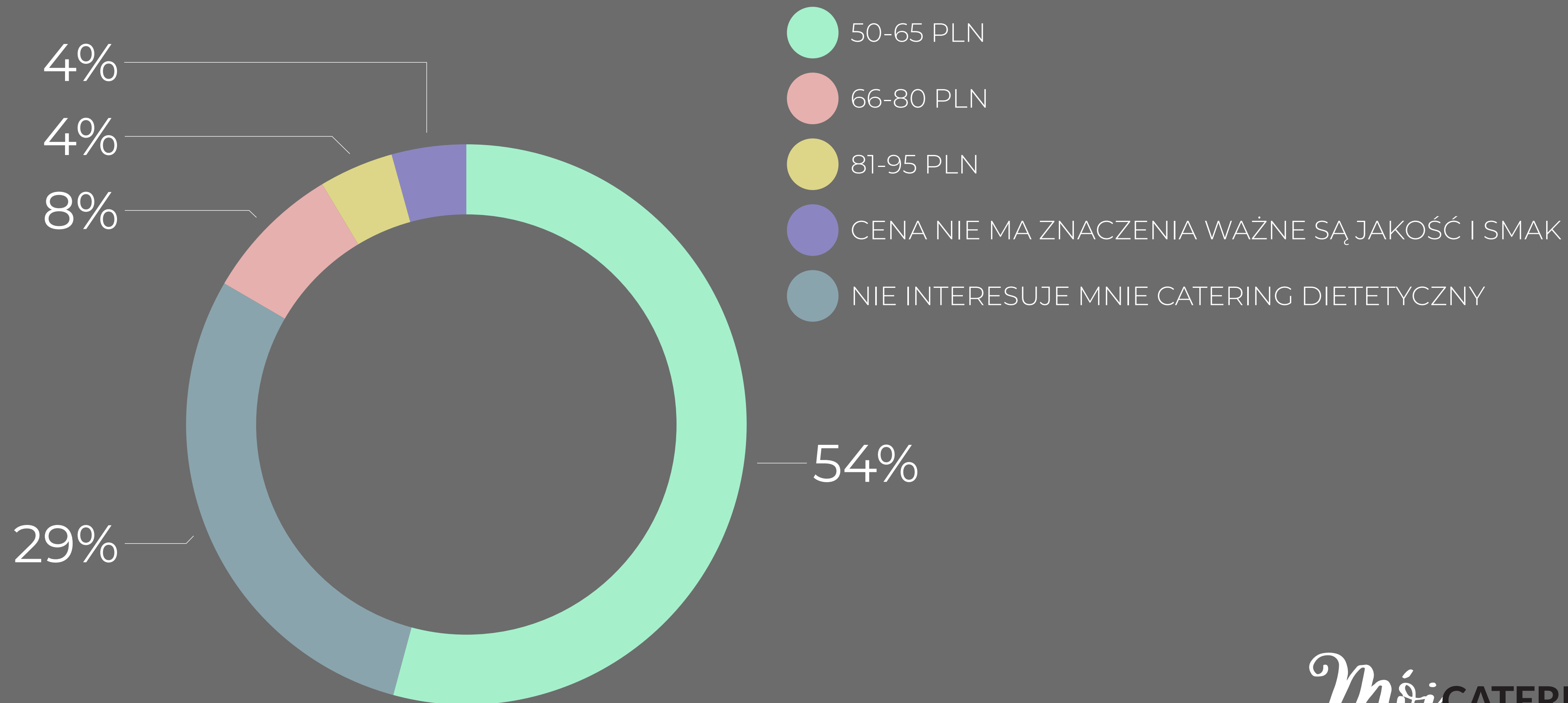
WYNIKI BADANIA
Część 2



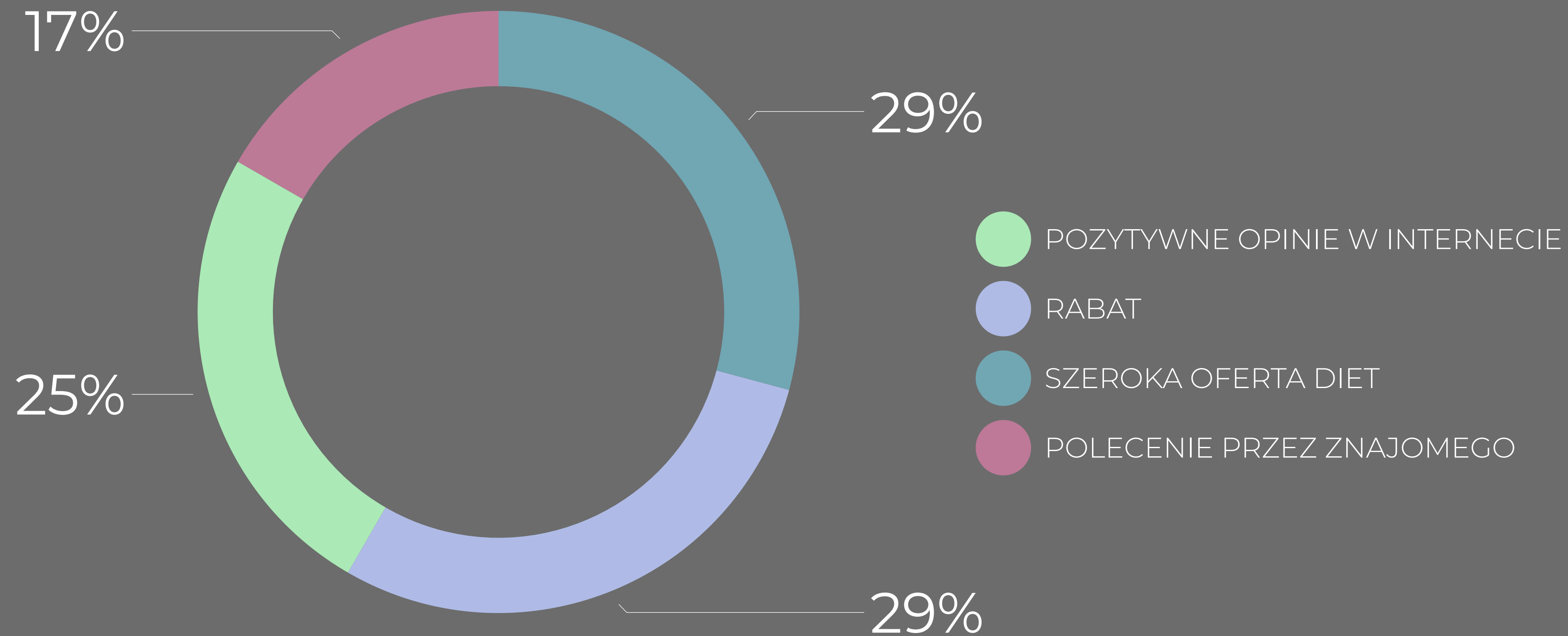
Czy zamawiałeś kiedyś **catering dietetyczny**?



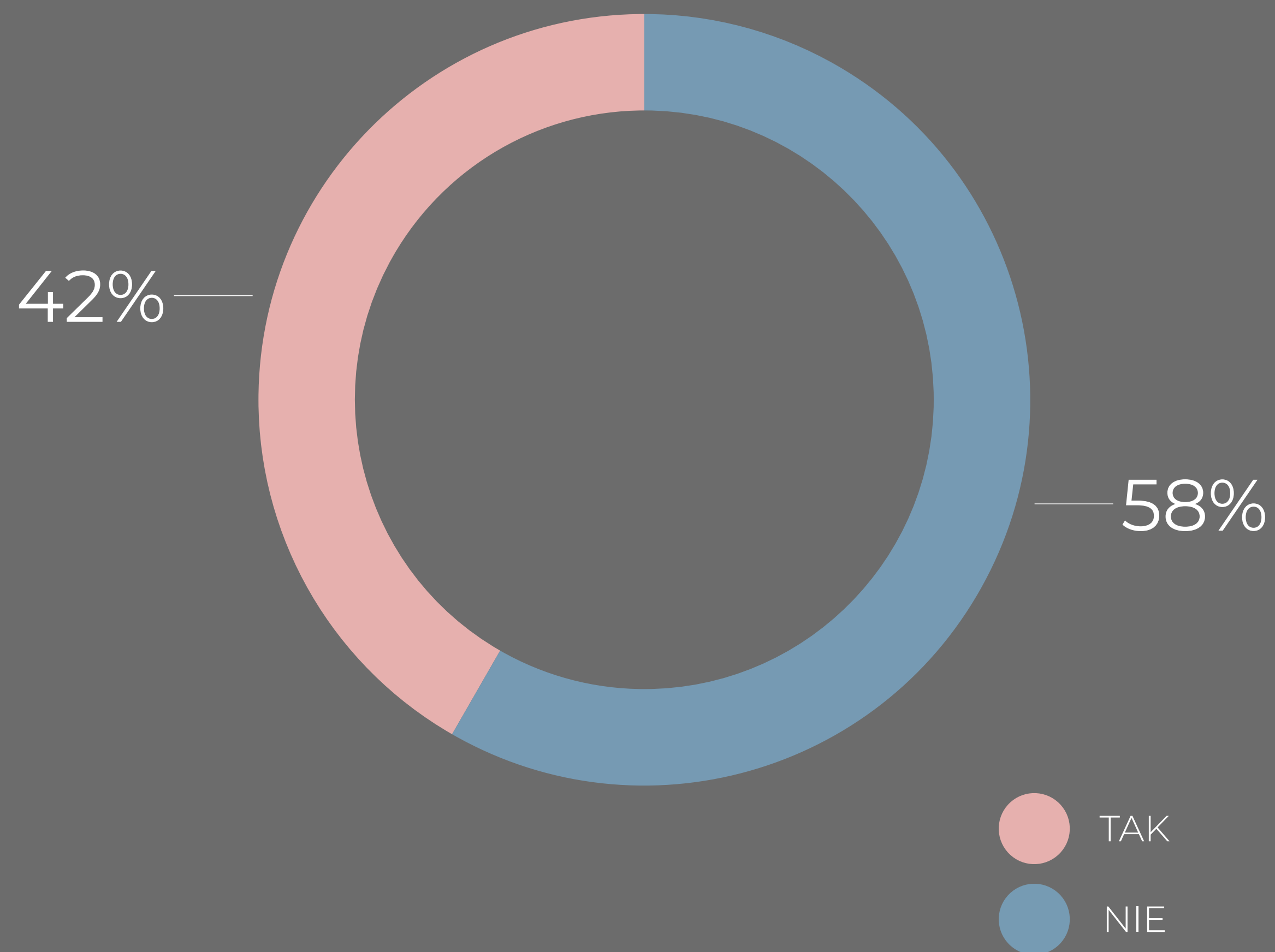
Ile **środków** jesteś w stanie przeznaczyć **dziennie** na catering dietetyczny?



Co przekonałoby Cię do skorzystania z oferty **catering**u?



Czy znasz catering dietetyczny **Mój Catering**?



WNIOSKI

1

WIĘKSZOŚĆ BADANYCH
NIE ZAMAWIAŁA NIGDY
CATERINGU DIETETYCZNEGO

2

WIĘKSZOŚĆ BADANYCH
JEST W STANIE PRZEZNACZYĆ
DO 65 PLN
NA CATERING DIETETYCZNY

3

WIĘKSZOŚĆ BADANYCH
PRZY WYBORZE CATERINGU
KIERUJE SIĘ OPINIAMI Z INTERNETU
LUB ZNIŻKAMI

4

WIĘKSZOŚĆ BADANYCH
NIE ZNA CATERINGU
MÓJ CATERINGU

*Mój*CATERING

 ADGAR
POLAND

MójCATERING

MójCatering to marka, która powstała na bazie naszego 8-letniego doświadczenia w produkcji zdrowych posiłków obiadowych i świeżo wyciskanych soków. Początkowo produkty dostarczane były do większości klubów fitness w Polsce pod marką Sportfood. Lata doświadczeń pozwoliły nam zbudować niesamowity zespół ekspertów, z którym wspólnie zdecydowaliśmy się stworzyć taki catering dietetyczny, który sami chcielibyśmy dostawać pod drzwi. Tak właśnie powstała marka MójCatering, która w swojej ofercie posiada gotowe, niezmiennie zestawy dietetyczne: Standard, Sport, Low Carb, Odchudzanie, Odchudzanie Wege, Niskie IG, Niskie IG Wege z rybami, Wege, Sirtfood, Detoks Sokowy, Bez glutenu i Laktozy, Zdrowy Lunch, Office Box i Fleksitarański. Z czasem, na liczne prośby naszych klientów stworzyliśmy również diety z wyborem menu: Standard, Sport, Keto, Low Carb, Niskie iG, gdzie można dowolnie modyfikować posiłki.

Pracując nad ofertą nowej diety pudełkowej najważniejsze było dla nas, aby była ona naprawdę zdrowa i jakościowa. Kluczowy był nie tylko dobór zdrowych i naturalnych składników, ale także sam sposób obróbki i przechowywania posiłków. W przeciwieństwie do większości firm cateringowych dostępnych na rynku, w MójCatering nie korzystamy z półproduktów. Wszystkie potrawy powstają od początku do końca w naszym nowoczesnym zakładzie ze świeżych i naturalnych składników. Dbamy, aby w naszej diecie pudełkowej nie było chemii i sztucznych dodatków. Jako nieliczni chłodzimy posiłki tuż po przygotowaniu, co pozwala zapobiec rozwojowi bakterii i pleśni. Wprowadziliśmy też surowe standardy jakości i bezpieczeństwa, między innymi system HACCP po to, by zagwarantować naszym klientom zgodność z najwyższymi wymogami sanitarnymi.

Dobrze zbilansowana dieta to zdrowie, siła i dobre samopoczucie. A co ważne to także czas na odkrywanie nowych pasji, czas dla bliskich, czas na życie.

www.MojCatering.com.pl



Dziękujemy!

