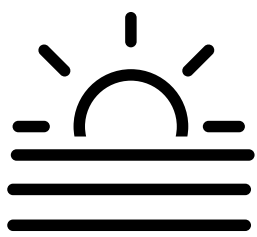




RAPORT

Śniadań Hotelowych --- 2018



Na dobry początek dnia

Śniadanie hotelowe z wyborem 50 czy 100 produktów, 10 czy 20 rodzajów pieczywa, 5 czy może aż 10 dań ciepłych? Dostępność sezonowych i ekologicznych produktów? Wypiekane na miejscu pieczywo? Na co Goście zwracają szczególną uwagę w menu, jakie obserwujemy trendy kulinarne i jakie standardy gastronomiczne wyznaczają sieci hotelowe w Polsce? Aby odpowiedzieć na te, i inne nurtujące o poranku pytania, zbadano poczynania 5 dużych sieci hotelowych w Polsce, zapytano o zdanie kulinarnych ekspertów oraz zebrano opinie najedzonych Gości.

W Państwa ręce oddajemy Raport Śniadań Hotelowych 2018!





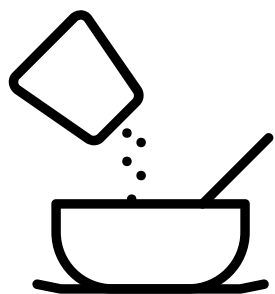
Receptura

Raport Śniadań Hotelowych to wynik dwóch badań.

Pierwsze, ankietowe, pokazało, jakie rodzaje śniadań oferują poszczególne sieci hotelowe. Zadano hotelarzom pytania o ich ofertę, jadłospis oraz aspekty związane z usługą. Pod uwagę wzięto nie tylko różnorodne menu i arsenał asortymentu dostępnego dla Gości, ale także jakość produktów, gotowość na niestandardowe potrzeby (np. z uwagi na szczególnie restrykcyjną dietę), sezonowość i lokalność menu, a także atmosferę w samej restauracji.

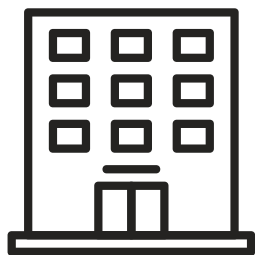
W drugiej części badania wzięto pod lupę opinie blisko 1 000 Gości hotelowych pochodzących z Revinate, obrazujących ostatni rok.

Szeroka grupa badawcza opiniuje śniadaniowe menu, obsługę oraz atmosferę w hotelowych restauracjach. Zarządzanie informacją zwrotną od Gości nt. wizerunku czy produktów jest szczególnie ważne dla hotelarzy. Sieci powinny zatem wielokanałowo badać i śledzić: po pierwsze - opinie Gości zarówno z mediów społecznościowych, serwisów branżowych czy ankiet hotelowych; po drugie - działania w obszarze reklamacji i po trzecie - wyniki wewnętrznych audytów i prowadzonych certyfikacji. Zebrane w ten sposób informacje pomogą w wykreowaniu spersonalizowanej oferty.



Składniki

Jaki poziom serwowania śniadań reprezentują restauracje hotelowe w Polsce? Czy warto rozpoczynać dzień właśnie tam? Jakie trendy zdominują w najbliższym czasie śniadaniową gastronomię? Raport odpowiada na te pytania, na podstawie analizy działań największych sieci hotelowych, które wiodą prym na polskim rynku. Raport Śniadań Hotelowych przedstawia poranne doświadczenia Gości w zupełnie innym świetle. To już nie tylko pozacenowy dodatek do oferty noclegu, ale jeden z kluczowych elementów usługi, który wpływa na zadowolenie i coraz częściej jest skrojony na miarę potrzeb Gości.



Prezentacja ankietowanych hotelu

Raport Śniadań Hotelowych powstał na podstawie analizy działań 5 wybranych sieci hotelowych działających w Polsce. Każda z nich wyróżnia się uznaną marką, bogatą ofertą, a przede wszystkim wieloletnim doświadczeniem na rynku hotelarskim.

Hotele Diament

Sieć hoteli działająca na południu Polski Gości zarówno podróżujących biznesowo, jak i rodziny, dla których dysponuje specjalną ofertą. Specjalnością restauracji hoteli Diament jest kuchnia polska. Kucharze dbają o to, aby zawsze były pełne sezonowych produktów.



Double Tree by Hilton

Marka luksusowych hoteli skierowana do sektora biznesowego. Do dyspozycji Gości są nowoczesne sale konferencyjne, siłownie i strefy spa. W okolicy hoteli Hilton zawsze dostępnych jest wiele lokali usługowych, np. restauracje, fitness, salony kosmetyczne. Restauracje hoteli Hilton to nowoczesne lokale, serwujące wykwintne menu w nowoczesnych, perfekcyjnie zaprojektowanych wnętrzach.



Puro Hotels

Sieć hoteli działa w największych miastach w Polsce. Puro stawia na nowoczesne wnętrza z duszą, projektowane przez lokalnych twórców. Otwartość, znak rozpoznawczy Puro, przejawia się także w restauracyjnym menu. Tutaj kuchnia polska łączy się ze smakami świata.



Q Hotel

Nowej, rozwijającej się sieci przyświeca cel dbania o to, by Goście czuli się w hotelach jak w domu. Nowoczesne wnętrza i dobra lokalizacja zapewniają Gościom wygodę. Kuchnia europejska w restauracjach Q Hotel zawiera zarówno klasyczne menu kontynentalne, jak i oryginalne regionalne produkty.



Qubus Hotel

Marka Qubus Hotel to sieć kilkunastu obiektów 3- i 4-gwiazdkowych zlokalizowanych w największych polskich miastach. Oferuje swoim Gościom w pełni wyposażone sale konferencyjne, eleganckie restauracje, siłownie, strefy SPA czy nawet hotelowe łódki. Większość Gości stanowią tu osoby z segmentu biznesowego. Wyjście naprzeciw potrzebom Gości, wysoka jakość usług, sprofilowanie oferty i ponad 100 produktów w śniadaniowym menu – to efekt m.in. 20-letniego doświadczenia marki.





Okiem eksperta wokół śniadań





Jacek Bijak

*Dyrektor Sprzedaży
i Marketingu w sieci Qubus Hotel*

Według badań przeprowadzonych przez serwis HRS.com, aż 87% Gości hotelowych decyduje się na opcję noclegu ze śniadaniem. W związku z tym poza atrakcyjną ceną zakwaterowania, śniadania stały się jednym z głównych elementów oferty hotelowej. Zdajemy sobie z tego sprawę i przywiązujemy ogromną wagę do różnorodności produktów dostępnych w bufecie śniadaniowym. Zwracamy szczególną uwagę na to, by były one zawsze świeże i najwyższej jakości. Cały czas śledzimy też trendy żywieniowe, a dzięki tej wiedzy stale urozmaicamy naszą ofertę. Co prawda nadal większość Gości (ponad

80%) nie wyobraża sobie śniadania np. bez jajek, ale ten trend powoli się zmienia i coraz częściej Goście hotelowi oczekują szerszej gamy produktów dla wegetarian, czy polskich i regionalnych potraw.

Standardem jest już proponowanie w bufecie filetowanych świeżych owoców, warzyw, jogurtów, konfitur czy naleśników. Goście zwracają uwagę na współpracę z lokalnymi piekarniami czy gospodarstwami ekologicznymi. Widzimy też duże zainteresowanie np. świeżo wyciskanymi sokami, czy samodzielnie wypiekanymi goframi.



Pamela Cichoń

*Blogerka kulinarna,
Zdrowonajedzona.pl*

Śniadania, do niedawna mało popularne, szturmem zdobywają polską gastronomię.

Jeszcze kilka lat temu pomijane lub jedzone w biegu, w restauracyjnej formie stały się naszym stałym punktem dnia, dorównując swoją popularnością lunchom czy obiadom. Nieustannie powstają nowe śniadaniownie, a istniejące lokale zaczynają specjalizować się w porannym menu, które coraz mocniej wychodzi poza klasyczne ramy jajecznic i kanapek. **Ten trend dotknął również branży hotelarskiej!**

Jak pokazują badania, coraz częściej decydujemy się na jedzenie śniadania na mieście,

co z kolei przekłada się coraz bogatsze i ciekawsze menu oferowane przez lokale. Jako konsumenci jesteśmy też coraz bardziej świadomi- oczekujemy wysokiego poziomu menu, chętnie sięgamy po regionalne produkty i nowości. Na tę różnorodność propozycji śniadaniowych wpływa także konieczność dostosowania się do wszelkich

nietolerancji pokarmowych i konkretnych diet wykluczeniowych potencjalnych Klientów. Wśród oferowanych potraw muszą się zatem znaleźć opcje zarówno dla wegetarian, jak i osób z nietolerancją laktozy, czy glutenu. Wszystko to sprawia, że lokale mają naprawdę spore pole do popisu, a rosnąca popularność jedzenia śniadań na mieście i coraz większa konkurencja na rynku sprawia, że mamy z czego wybierać. A jeśli do dobrego śniadania dołożymy jeszcze świetną kawę, sukces gwarantowany.

Tym trendom ulegają także kuchnie hotelowe. Czasy jajecznic, płatków z mlekiem lub jogurtem i pieczywa niskiej jakości powoli odchodzą w zapomnienie.

Coraz częściej mamy do dyspozycji bufet śniadaniowy z prawdziwego zdarzenia, nad którym czuwają najlepsi kucharze. Szakszuka, hummus czy gofry to już właściwie klasyka śniadaniowego gatunku.



Katarzyna Bajda

*F&B Manager
PURO Wrocław Old Town*

Uważam że rynek śniadań Hotelowych uległ poprawie. Goście coraz częściej zwracają uwagę na to co jest podawane na śniadaniach i często wpływa to na wybór ich miejsca noclegu.

Goście w Naszym Hotelu wyrażają bardzo dobre opinie o śniadaniach, chociaż są one inne niż w większości Hotelu ponieważ podajemy na nich np. gotowe robione przez Nas kanapki zamiast standardowych desek serów i wędlin.

Nasi Goście zwracają bardzo dużą uwagę na produkty wegetariańskie i bezglutenowe. Dotyczy to zarówno korporatów jak i Gości indywidualnych, których preferencje podczas śniadań znacznie się różnią. Pierwsi z nich zwracają uwagę na to aby posiłek zajmował jak najmniej czasu, drudzy stawiają na celebrowanie tego czasu z rodziną.

Z Naszych obserwacji wynika także że Goście coraz chętniej jedzą śniadania na świeżym powietrzu.



Menu na start – czyli śniadanie hotelowe w pigułce



Hotele Diament

W restauracjach Hotelu Diament śniadania podawane są w formie bufetu szwedzkiego. Kuchnia bazuje głównie na sezonowych i ekologicznych produktach tj. sery i wędliny, które przygotowywane są przez kucharzy na miejscu podobnie jak inne przetwory. Menu zmieniane jest raz na 3 miesiące.



Double Tree by Hilton

W restauracji hotelu Hilton śniadania podawane są w formie bufetu szwedzkiego. Kuchnia bazuje na świeżych i sezonowych produktach. W bufecie nie dostaniemy domowych przetworów, ale za to regionalne sery, wędliny, a nawet jaja ekologiczne. Menu śniadaniowe jest złożone z kilkudziesięciu potraw i zmieniane raz w roku.



Puro Hotels

W restauracjach Puro Hotels śniadania podawane są w formie szwedzkiego bufetu. Kuchnia przygotowuje własne przetwory, a 1/3 potraw robiona jest na miejscu. 40-daniowe menu opiera się potrawach sezonowych – zmieniane jest raz w miesiącu.



Q Hotel

Sieć hoteli Q Hotel podaje śniadania w formie szwedzkiego stołu. Brane są pod uwagę wszelkie nietolerancje i dodatkowe wymogi Klientów. Do wyboru Gości jest ponad 100 różnych opcji śniadaniowych. Menu zmieniane jest raz w miesiącu.



Qubus Hotel

Śniadania w Qubus Hotel to przede wszystkim różnorodność i smak. Ponad 100 wyselekcjonowanych produktów od najlepszych polskich producentów, lokalnych przedsiębiorstw i ekologicznych gospodarstw. To także bogactwo dań typu home made - specjałów przygotowanych na miejscu przez szefów kuchni.



Godziny serwowania śniadań



	Diament	Double Tree by Hilton	Puro	Q Hotel	Qubus
Liczba godzin serwowania śniadań (dziennie)	4	4 - 4,5	4	4	4 - 5
Wydłużony czas serwowania śniadań w weekendy	✓	✓	✓	✓	✓
Ceny śniadań (PLN)	45	20-85	50	49	60-75
Częstotliwość zmiany menu śniadaniowego	1/ 3 miesiące	1/ rok	1/ miesiąc	1/ miesiąc	1/ 6 miesięcy

Napoje



NAPOJE	Diament	Double Tree by Hilton	Puro	Q Hotel	Qubus
Kawa świeżo mielona	✓	✓	✓	✓	✓
Rodzaje kaw (americano cappuccino espresso cafe latte latte machiato flat white kawa mrożona)	6	5	5	6	4
Soki świeżo wyciskane	✓	✓	✓	✓	✓
Rodzaje mleka (krowie, bez laktozy, wegańskie)	3	3	3	3	3

Dania ciepłe



	Diament	Double Tree by Hilton	Puro	Q Hotel	Qubus Hotel
Różnorodność: Dania ciepłe	9	20	4	6	9
Dania jajeczne (z prawdziwych jaj)	✓	✓	✓	✓	✓
Menu a la carte	✓	✓	✓	✓	✓

Pieczyno



	Diament	Double Tree by Hilton	Puro	Q Hotel	Qubus Hotel
Rodzaje pieczywa :	10	12	4	8	20
Wypiekane na miejscu	✓	✓	✓	✓	✓
Z lokalnych piekarni	-	✓	✓	✓	✓
Bez glutenu	✓	✓	✓	✓	✓

Owoce i warzywa



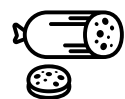
	Diament	Double Tree by Hilton	Puro	Q Hotel	Qubus Hotel
Warzywa i owoce	✓	✓	✓	✓	✓
Filetowane owoce	cytrusy	cytrusy, ananas, arbuz	arbuz	cytrusy, owoce sezonowe	cytrusy, owoce sezonowe, owoce w syropie, melon
Super foods (np. jagody Goji, nasiona chia)	-	-	-	✓	✓

Śniadaniowy nabiał



	Diament	Double Tree by Hilton	Puro	Q Hotel	Qubus Hotel
Muesli, płatki śniadaniowe	✓	✓	✓	✓	✓
Jogurt naturalny	✓	✓	✓	✓	✓
Jogurt z owocami	✓	✓	-	✓	✓
Jogurt bez laktozy	-	-	-	✓	-

Zimna płyta



	Diament	Double Tree by Hilton	Puro	Q Hotel	Qubus Hotel
Sery	8	5	3	18	15
- własna produkcja	✓	-	-	-	✓
- regionalne	✓	✓	-	✓	✓
- ekologiczne	-	✓	-	-	-
Wędliny	10	8	4	12	10
- własna produkcja	✓	-	-	-	✓
- regionalne	✓	✓	-	✓	✓
- ekologiczne	-	✓	-	-	-

Przetwory i słodkości










	Diamant	Double Tree by Hilton	Puro	Q Hotel	Qubus Hotel
Przetwory:					
Własna produkcja	✓	-	✓	✓	✓
Gotowe	-	✓	-	-	✓
Słodkości	3 rodzaje ciast	muffiny, ciasto, croissanty, danish cake, gofry	croissanty, drożdżówki, czekolady, rogaliki	ciasto regionalne, croissanty, mini francuskie, interki, drożdżówki	ptysie, ciasto domowe, ciastka maślane, croissanty, ciasta z piekarni, gofry.

Atmosfera






	Diamant	Double Tree by Hilton	Puro	Q Hotel	Qubus Hotel
Obsługa kelnerska	✓	✓	✓	✓	✓
Muzyka	✓	✓	✓	✓	✓
Śniadanie na wynos i room service	✓	✓	✓	✓	✓
Ogród/taras/patio	✓	✓	✓	✓	✓

Wyróżniki śniadaniowe

	Diament	Double Tree by Hilton	Puro	Q Hotel	Qubus
 Produkty bez glutenu	✓	✓	✓	✓	✓
 Produkty wegetariańskie	✓	✓	✓	✓	✓
 Produkty wegańskie	✓	✓	✓	✓	✓
 Produkty ekologiczne/ od lokalnych dostawców	✓	✓	✓	-	✓
 Śniadania serwowane do pokoju	✓	✓	-	✓	✓
 Śniadania serwowane na wynos	✓	-	✓	✓	✓
 Zakup śniadania bez zakwaterowania	✓	✓	✓	✓	✓

Pozytywne opinie Gości






	Diament Wrocław	Double Tree by Hilton Łódź	Puro Wrocław	Q Hotel Kraków	Qubus Hotel Kraków
 Smak	86%	91%	88%	86%	83%
 Wybór śniadań	60%	73%	56%	67%	80%
 Świeżość	33%	33%	67%	43%	68%

Źródło: Revinatę, badany okres 01.07.2017 - 30.06.2018



Pozytywne opinie gości

Klienci chętnie zostawiali swoje opinie w ostatnim roku dla 5 reprezentantów badanych sieci hotelowych w takich serwisach jak: **Booking.com, HRS, TripAdvisor, Google+**. Za sprawą platformy Revinatę, zebranych zostało zdanie blisko 1 000 osób. Najwyżej oceniane aspekty oferty śniadaniowej analizowanych hoteli to: wybór oferty śniadaniowej, smak i świeżość. Aż 678 osób (70% badanych) wskazało, że wybór produktów w ofercie śniadaniowej wpłynęło na ich pozytywną opinię. Prawie równie wysoko Goście oceniali świeżość produktów, w 2 z 5 wskazanych hoteli opinie badanych przewyższyły wskaźnik 65% (Puro Wrocław, Qubus Hotel Kraków). Kluczową rolę w ocenie zadowolenia Klientów odegrały walory smakowe, których wartościowanie satysfakcji we wszystkich 5 badanych hotelach przewyższyło 80%.

	Diaament Wrocław	Double Tree by Hilton Łódź	Puro Wrocław	Q Hotel Kraków	Qubus Hotel Kraków
 Ilość opinii	31	67	260	139	465
 Smak	86%	91%	88%	86%	83%
 Wybór śniadań	60%	73%	56%	67%	80%
 Świeżość	33%	33%	67%	43%	68%
 Procent pozytywnych opinii	68%	76%	72%	73%	75%

Źródło: Revinatę, analiza semantyczna opinii - badany okres 01.07.2017 - 30.06.2018

Jak wynika z badań, wybierając produkt lub usługę aż 68% Europejczyków jest skłonnych dokonać zakupu pod wpływem pozytywnych opinii innych osób (źródło: materiały prasowe Qubus Hotel).



Kasia

„Wszystko ok. Śniadania rewelacyjne.”
www.booking.com, 18.06.2018

Mariusz_EU

„Bardzo fajna restauracja. Smacznie i klimatycznie.”
www.tripadvisor.com, 28.07.2017



Jarosław M.

Śniadanie bardzo smaczne, szczególne pozdrowienia dla pani Dominiki, która praktycznie zaopiekowała się nami podczas śniadania proponując co rusz coś ciekawego do skosztowania”.
www.tripadvisor.com, 22.03.2018

jadetamdzis

„Restauracja serwuje bardzo smaczne śniadania, wybór jest ogromny. Bar ciekawy, dobrze zaopatrzony, drinki wykonane rewelacyjnie.”
www.tripadvisor.com, 21.03.2018



Agnieszka, Kraków

„Śniadanie było wyśmienite, smaczne i różnorodne, fajnym rozwiązaniem jest możliwość wzięcia ze sobą kawy na wynos :)”
www.booking.com, 20.05.2018

Joannama09

„Duży wybór jedzenia na śniadanie. W hotelu znajduje się bar z widokiem na miasto na ostatnim piętrze, oraz dobra restauracja.”
www.tripadvisor.com, 24.01.2018



Jasiek1111

„Uroczą restauracją w stylu starej piwnicy z winami i bardzo obfite śniadanie uwzględniające gusta zagranicznych turystów.”
www.tripadvisor.com, 24.01.2018

Danuta

„Super śniadanie, bardzo duży wybór, każdy znajdzie coś dla siebie.”
www.booking.com, 01.05.2018

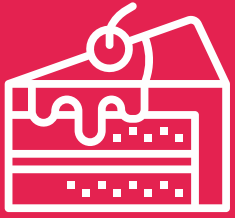


Tomasz

„Śniadanie to arcydzieło jak na taki obiekt, limonka zamiast cytryn, mozzarella, oliwki, tuńczyk, przepyszne wypiekane bułeczki, wiejskie jajka, takie śniadanie ciężko znaleźć w 4* hotelach w stolicach Europy.”
www.booking.com, maj 2018

Asia S.

„Bardzo fajnie, super śniadania! Najlepsze śniadania - bardzo duży wybór produktów, wszystko świeże, różnorodność, po prostu bomba! ”
www.tripadvisor.com, 30.07.2017



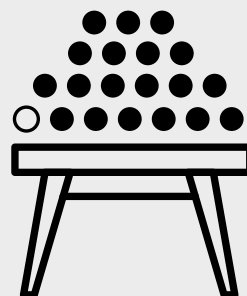
Na deser





87% gości hotelowych
korzysta z oferty
śniadaniowej

95% hoteli oferuje
śniadanie w formie
bufetu szwedzkiego



W bufecie śniadaniowym znajduje się średnio 20-80 produktów (choć zdarzają się hotele oferujące ich ponad 100!)



71% restauracji
hotelowych oferuje
wegańskie śniadanie



W 70% hoteli
dostępna jest opcja
śniadania bez glutenu



65% hoteli
na śniadanie proponuje
produkty bez laktozy



**Raport Śniadań
Hotelowych** pokazał,
jaki poziom usług oferują
największe sieci hotelowe,
które dyktują trendy na rynku.
Zbadano zadowolenie Gości
i zapytano ekspertów, jakie
trendy będą towarzyszyć
gastronomii śniadaniowej
w najbliższych latach.



Pełny wachlarz produktów śniadaniowych

Oferta śniadań hotelowych staje się coraz bogatsza.

To już nie tylko jajecznica, pomidor, parówki i kajzerka, a obszerny wybór nietuzinkowych potraw. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom Gości, restauratorzy biorą pod uwagę to, że jemy coraz ciekawiej i chcemy odżywiać się zdrowo. Standardem jest rozbudowana warzywno-owocowa część bufetu, zdrowych produktów zbożowych (czy to pieczywo, czy Muesli), a także lokalnych wędlin i serów. Hotele serwują średnio od 20 do 80 rodzajów potraw. Zdarzają się też miejsca, gdzie możemy wybierać z ponad 100 produktów!

Zwracamy uwagę na to co jemy i wybieramy w pełni świadomie coraz zdrowsze produkty.

Białe pieczywo zastąpił szeroki wybór chlebów i bułek z różnych mąk, a drożdżówkę – najróżniejsze słodkości, od croissantów po ptysie. Coraz częściej hotelarze proponują także produkty bezglutenowe i bez laktozy. Wynika to z tego, że już co dziesiąty gość hotelowy jest na określonej diecie. Sprostaniu niestandardowym oczekiwaniom gości sprzyja forma bufetu, na którą zdecydowało się aż 95% hoteli.



Doceniane przez Gości

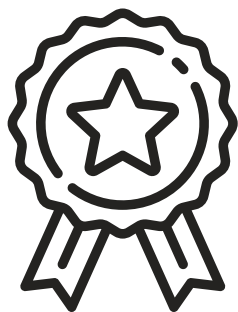
Aż 87% gości hotelowych decyduje się na opcję noclegu ze śniadaniem². Zarówno podczas wyjazdów służbowych, szkoleń czy konferencji, jak i podróży rekreacyjnych jest to wygodna opcja. W nowym miejscu nie musimy martwić się o to, gdzie zjeść, a coraz wyższe standardy serwowanych dań zachęcają nas do korzystania z oferty śniadaniowej w hotelowych restauracjach.

Poranni goście hotelowych restauracji oczekują wysokiej jakości obsługi. Kelnerzy i kucharze są otwarci na niestandardowe prośby. Standardem jest przygotowywanie śniadań na wynos, np. w przypadku wcześniejszego wymeldowania, serwowanie posiłku do pokoju, a nawet zamawianie śniadania a la carte poza bufetem (szczególnie w przypadku gości-alergeików oraz dzieci). Śniadania stają się już nie obowiązkiem, a przyjemnym rytuałem, który nie tylko dobrze smakuje, ale także dobrze nas odżywia.

Goście wybierają świadomie i mają indywidualne śniadaniowe potrzeby. Dlatego w restauracjach Goście coraz częściej samodzielnie komponują śniadania i wybierają nieszablonową opcję „zrób to sam”. Zamiast jajecznicy i parówki na stoliku ląduje zestaw: gofry + wyciskane soki + własnoręcznie skomponowane muesli.

Goście chcą wyszukanych smaków! Dlatego chętniej sięgają po produkty regionalne, lokalne specjały i przysmaki czy własnoręcznie wypiekane chleby.

² <https://www.hrs.com/pl/blog/HRS-Raport-o-%C5%9Bniadaniach-hotelowych.pdf> data dostępu: 14.06.18 r.



Na wysokim poziomie

Ceny śniadań hotelowych kształtują się obecnie na poziomie 20-85 PLN. W tej cenie Klienci otrzymują dobrej jakości posiłek, zawierający już nie tylko tradycyjną jajecznicę z dodatkami ale także produkty dla wymagających tj.: bezglutenowe, wegetariańskie, wegańskie itp. (obecne w 100% badanych hoteli). Coraz częściej restauracje hotelowe decydują się na przygotowywanie wędlin, a nawet serów we własnym zakresie. Niestety, nie jest to jeszcze standardem, a dodatkowym atutem (w 40% ankietowanych hoteli). Opinie Gości na portalu booking.com dotyczące stosunku jakości do ceny omawianych sieci hotelowych są jednoznaczne i wskazują na wysoką ocenę (średnia 8,4/10,0 pkt).

Dodatkowo, oprócz tzw. produktów home made, liderzy gastronomii hotelarskiej proponują lokalne specjały (80% ankietowanych sieci hotelowych). Na Pomorzu możemy spróbować wędzonej ryby, na Śląsku doskonałych wędlin, a na Podhalu – oscypki. Hotelarze decydują się na kooperację z lokalnymi rolnikami i dostawcami nie tylko ze względu na trend slow food, ale kwestie logistyczne. Sezonowe produkty, których nie trzeba daleko transportować, kosztują mniej, są świeższe i o wiele smaczniejsze.

Śniadania to element usługi hotelowej, który w najbliższych latach wciąż będzie się rozwijać. Już teraz zauważalne jest elastyczne podejście do Klienta poprzez np.

śniadania serwowane do pokoju czy na wynos (zapewnia to 4/5 badanych sieci hotelowych). Hotelarze dbają o jakość i komfort Gości, oferując bardziej urozmaicone menu (np. filetowane owoce, jogurty bez laktozy, własnej produkcji przetwory, danish cake, gofry etc.).

Intensyfikacja podróży biznesowych i turystycznych, a tym samym wzrost zainteresowania ofertą hotelową pozwala sądzić, że coraz więcej osób potrzebuje kompleksowej usługi w postaci BB (blisko 1 000 osób podzieliło się swoją pozytywną opinią na temat wybranych obiektów reprezentujących 5 sieci hotelowych dot. śniadania- średnia opinia dała wskaźnik ponad 70% z 100% – dane Revinate). Trend jedzenia porannego posiłku w miejscu noclegowym będzie powodował tym samym coraz bardziej konkurencyjną ofertę.

Im więcej hoteli tym więcej pomysłów na ofertę dla Gości. Nietuzinkową atmosferę miejsca określa nie tylko design, ale także profesjonalna obsługa i „dobra strawa”. Smaczny i spersonalizowany posiłek budzi pozytywne emocje oraz zasadniczo wpływa na budowanie aprobującego wizerunku hotelu.

SKOSZTUJ TO SAM.

HOTELOWEGO SMACZNEGO!

Raport powstał przy współpracy



RAPORT

Śniadań
Hotelowych

2018