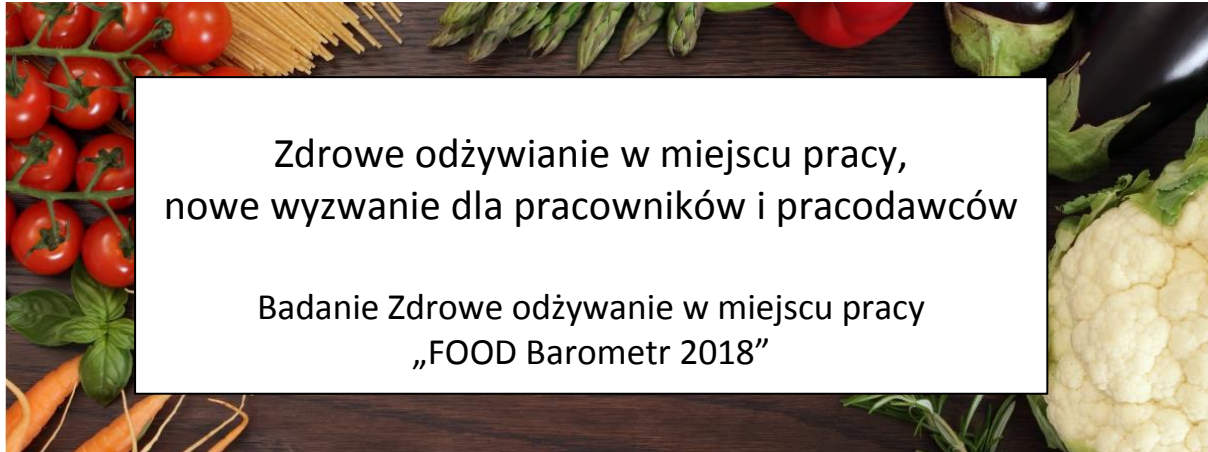




Komunikat prasowy
10 października 2018 r.



Edenred przeprowadził w 2018 roku 7. edycję badania „FOOD Barometr” wśród ponad 25.000 pracowników oraz 1.400 właścicieli restauracji w 8. krajach (w Austrii, Belgii, Czechach, we Francji, Włoszech, w Portugalii, na Słowacji oraz w Hiszpanii). Celem badania jest sprawdzanie trendów w spożywaniu posiłków w trakcie pracy. W tym roku odnotowano m.in. wzrost zapotrzebowania na zdrowe oraz zbilansowane posiłki, coraz ważniejszą rolę pracodawców w celu poprawy dobrego samopoczucia swoich pracowników oraz zainteresowanie technologią zachęcającą do zdrowego odżywiania.

Przerwa na lunch to norma

Blisko **75%** Europejczyków robi przerwę na lunch w trakcie pracy (wzrost o **5 punktów procentowych od 2014r.**), przy czym **27%** z nich często jada przy swoich biurkach. **94%** Belgów regularnie jada w swoim miejscu pracy, podczas gdy we Francji popołudniowa przerwa jest świętem dla zatrudnionych. **26%** francuskich pracowników regularnie wychodzi na lunch do restauracji, a kluczowymi czynnikami wyboru miejsca są bliskość miejsca pracy oraz cena. Podobna sytuacja ma miejsce we Włoszech (39% osób) oraz na Słowacji (**39%** respondentów). Pracownicy z tych krajów jedzą lunch w restauracjach, aby spożyć zdrowy, świeżo przygotowany posiłek.

Na popularności zyskuje zdrowe odżywianie

Jedną z głównych zmian zaobserwowanych w najnowszej edycji badania jest większa świadomość zdrowej oraz zbilansowanej diety, zwłaszcza w miejscu pracy. W 2013 roku zaledwie co 3. Europejczyk wybierał restaurację w oparciu o zdrowe menu. Dziś na zdrowe odżywianie uwagę zwraca niemal **połowa pracowników** w Europie (wzrost o **15 punktów procentowych w stosunku do 2013r.**).

Wpływ nowych technologii

Czy w dzisiejszym świecie nowe technologie mogą nam pomóc zdrowiej jeść? Ponad połowa pracowników odpowiedziała twierdząco na to pytanie. Między poszczególnymi krajami występują jednak różnice. Zaledwie **41%** francuskich

pracowników wskazuje, że korzystanie z aplikacji mobilnej mogłoby im pomóc w poprawie jakości odżywiania, podczas gdy w Hiszpanii odsetek ten wynosi **62%**.

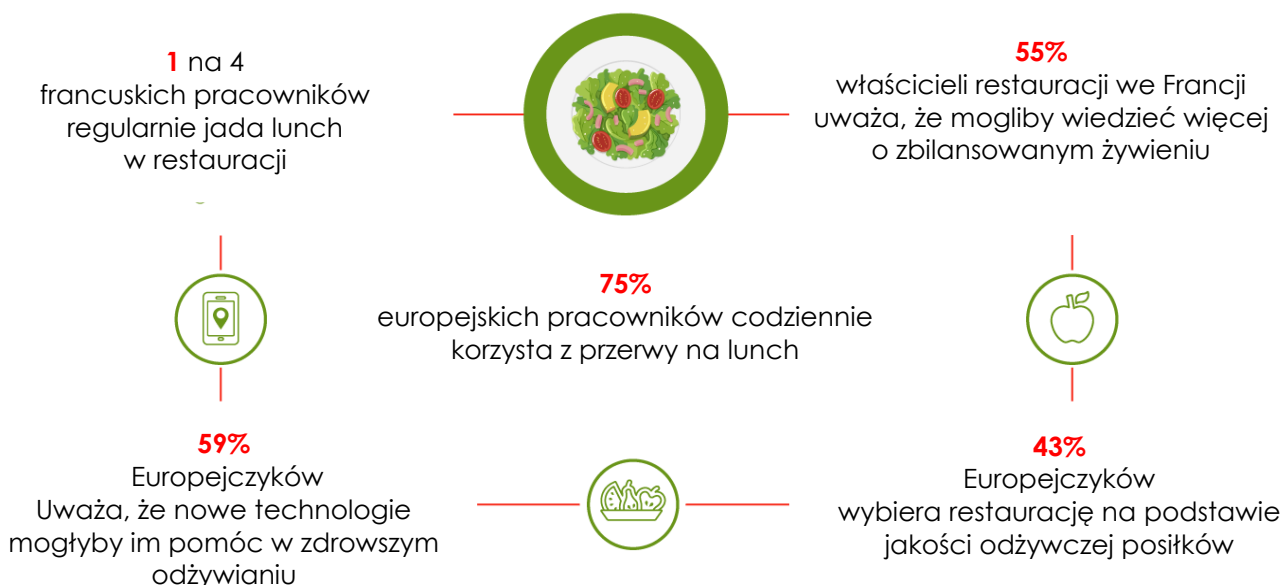
Coraz ważniejsza rola pracodawców

Badanie wskazało także, że pracownicy oczekują większego zaangażowania firmy na rzecz dobrego samopoczucia. Obecnie **72% (wzrost o 43 punkty procentowe od 2016r.)** europejskich pracowników jest zdania, że firma powinna wspierać swoich pracowników w zdrowym odżywianiu oraz poprawiać ich samopoczucie w pracy poprzez różnego rodzaju inicjatywy, takie jak np. kosze z owocami, dedykowany dostęp dla pracowników do oferty obiektów sportowych (we Francji aż 72% odpowiedzi) jak i restauracji. Które oferują zbilansowane menu (ponad 30% wskazań).

Restauracje podążają za trendami

Restauracje jako pierwsze dostrzegają nowe trendy. W Hiszpanii aż **69%** właścicieli restauracji odnotowało wyższe zapotrzebowanie na zbilansowane posiłki. W odpowiedzi na rosnące oczekiwania, właściciele restauracji zapewniają więcej informacji oraz szkoleń, jak również dostosowują swoje karty dań. **55%** restauratorów we Francji jest zdania, że mogliby mieć więcej informacji o zbilansowanym odżywianiu. Ponad **40%** właścicieli europejskich restauracji żywi przekonanie, że technologie mogłyby ich wesprzeć w przygotowywaniu nowych, zdrowych dań. Badanie „FOOD Barometr” i w tym przypadku wykazało też rozbieżności między krajami. W Czechach zaledwie **27%** właścicieli restauracji uważa, że nowe technologie mogłyby pomóc im przygotowywać zdrowsze posiłki, podczas gdy w Portugalii takiego zdania jest niemal **70%** z nich.

- Zdrowie jest ważne dla każdego, a jedzenie jest jednym z jego kluczowych filarów. Istotne staje się sprawdzenie wśród pracowników oraz pracodawców poziomu świadomości zdrowej, zbilansowanej diety i jej wpływu na dobre samopoczucie. Oferta właścicieli restauracji coraz bardziej zaspokaja wysokie potrzeby klientów, którzy coraz częściej decydują o miejscu spożycia lunchu opierają na walorach odżywczych. Przerwa na lunch nie pełni już jedynie przerwy w dniu pracy; jest to sposób na zapewnienie sobie smacznego, zbilansowanego oraz odżywczego posiłku” potwierdza dietetyk Sylvie Dejardin.



Edenred jest światowym liderem w zakresie rozwiązań transakcyjnych dla firm, pracowników oraz merchantów. Spółka wygenerowała w 2017r. obroty w wysokości 26 miliardów Euro, z czego 78% pochodziło z rozwiązań digitalowych. Wszystkie nasze rozwiązania, jak karty przedpłacone, bony papierowe, aplikacje mobilne, platformy internetowe przekładają się na większą siłę nabywczą osób, które z nich korzystają, a także optymalizują budżety firm oraz kreują dodatkowy biznes dla partnerów biznesowych.

Oferta Edenred opiera się na trzech liniach biznesowych:

- benefity dla pracowników,
- zarządzanie wydatkami służbowymi i flotą,
- płatności korporacyjne, programy motywacyjne i lojalnościowe wraz z nagradzaniem, społeczne programy socjalne.

Grupa łączy 44 miliony osób korzystających z jej rozwiązań, 700 000 firm i instytucji publicznych oraz 1,5 miliona merchantów.

Spółka jest notowana na giełdzie Euronext w Paryżu oraz częścią indeksu CAC Next 20. Edenred działa w 45 krajach, z blisko 8.000 pracowników.

Obserwuj Edenred na Twitterze: www.twitter.com/Edenred

Logotypy oraz pozostałe znaki towarowe wymienione w niniejszym komunikacie prasowym stanowią zarejestrowane znaki towarowe EDENRED S.A., jej podmiotów zależnych lub stron trzecich. Nie dopuszcza się możliwości ich użycia w celach komercyjnych bez uprzedniej pisemnej zgody podmiotu będącego ich właścicielem.

Program FOOD - Fighting Obesity through Offer and Demand – to inicjatywa publiczno-prywatna założona w 2009 roku. Rozpoczęty jako projekt eksperymentalny w 6. krajach (w Belgii, Czechach, we Francji, Włoszech, w Hiszpanii oraz w Szwecji), poszerzył swój zasięg o Słowację, Portugalię, Austrię oraz o Rumunię. Jego głównym celem jest podnoszenie świadomości zdrowego i zbilansowanego odżywiania wśród pracowników, pracodawców oraz właścicieli restauracji, jak również dostosowywanie podaży do popytu. Do realizacji tego celu stworzono praktyczne narzędzia oraz zasoby.

W ramach programu FOOD Project co roku organizowane jest europejskie badanie „Barometr FOOD”, zmierzające do lepszego zrozumienia i analizy zmian społecznych oraz potrzeb pracowników i restauracji.

Edenred pełni rolę koordynatora programu FOOD oraz wykorzystuje rozwiązanie wspierające firmy w dofinansowaniu posiłków pracownikom - Ticket Restaurant®, w celu dotarcia do właściwych grup docelowych.

Kontakt

Relacje z mediami

Anne-Sophie Sibout
+33 (0)1 74 31 86 11
anne-sophie.sibout@edenred.com

Anne-Sophie Sergent
+33 (0)1 74 31 86 27
anne-sophie.sergent@edenred.com

Matthieu Santalucia
+33 (0)1 74 31 87 42
matthieu.santalucia@edenred.com