

Początki cateringu w Polsce nie należały do najłatwiejszych. Zajmującym się tego typu usługami firmom, które zaczęły się pojawiać pod koniec lat 80. ubiegłego wieku, wrócono rychły koniec. Jako argument przedstawiono konserwatywne podejście Polaków do kwestii przygotowywania posiłków na zamówienie. Wielu sceptyków nie widziało sensu w zleceniu przygotowania tradycyjnych dań, które można przecież wykonać samemu lub z pomocą zaprzyjaźnionej „kucharki”. Rację miały jednak firmy, które walczyły o utrzymanie na niesprzyjającym wówczas rynku. Zmiany społeczno-polityczne, które wkrótce nadeszły, pokazały, że podjęte działania miały sens. Branża zaczęła zyskiwać na znaczeniu. Kolejny przełom w postaci wstąpienia naszego kraju do Unii Europejskiej i otwierania granic przyniósł wzrost świadomości obywateli oraz zmianę ich przyzwyczajień. Dziś usługi cateringowe są jednym z największych i najmocniejszych sektorów branży gastronomicznej oraz HoReCa (Hotele, Restauracje, Catering).

Przeanalizujemy współczesny rynek tego typu usług, sprawdzimy, co wchodzi w ich skład, oraz jak na nim działać, aby móc liczyć na rozwój i konkretne zyski.

Charakterystyka rynku

Choć cała branża gastronomiczna była jedną z niewielu, która nie odczuła zbyt wielu skutków kryzysu i która rośnie z roku na rok, to w jej ramach poszczególne segmenty przechodzą cykliczne wahania.

Jednym z nich jest właśnie catering, którego dynamiczny rozwój w 2009 r. poważnie wyhamowały problemy w gospodarce światowej. Wzrosty z ostatnich dwóch lat pokazują jednak, że koniunktura w tym sektorze powróciła.

Rynek usług cateringowych powoli się nasycy, jednak wszystko wskazuje na to, że przed nim jeszcze długie lata rozwoju. Związane jest to z wciąż dużym potencjałem wynikającym z preferencji Polaków. Na jedzenie poza domem wydają oni tylko ok. 5% domowego budżetu, podczas gdy np. Niemcy ok. 35% a Amerykanie nawet 50%. Według „Gazety Prawnej” rynek ten charakteryzuje się wzrostem w tempie 15-30% rocznie.

Największą jego część – ok. 80% – stanowi tzw. catering koncesyjny. Jego odbiorcami są głównie firmy, które korzystają z usług firm cateringowych w ramach obsługi bankietów, pikników, konferencji, eventów, koncertów czy dostarczania posiłków dla pracowników.

Pozostała część rynku należy w głównej mierze do tzw. cateringu kontraktowego. Jest on opanowany przez największych przedstawicieli branży, którzy podpisują w jego ramach 2-3 letnie kontrakty na usługi cateringowe i zbiorowego żywienia ze szkołami, szpitalami, ośrodkami pomocy społecznej, sanatoriami, a także firmami. Wartość tylko tego sektora jest wyceniana na ok. 2,5 mld zł, zaś całego rynku cateringowego – na ok. 20 mld zł.