

Strefa przedsiębiorcy

2017-10-10

Trendy w zakupie sosów przez przystacijną gastronomię



Dynamiczna sprzedaż wyrobów firmy Fanex, pokazuje systematycznie zwiększający się popyt na sosy ze strony branży gastronomicznej. Polacy coraz częściej poszukują produktów Premium, a cena nie jest już najważniejszym kryterium wyboru. Klientom zależy jednocześnie na wyrobach z tzw. czystą etykietą, ale także trwałych w użytkowaniu. Najczęściej wybieranymi sosami do gastronomii nadal są ketchup, musztarda oraz majonez, ale zwiększa się również zainteresowanie nowościami.

Fanex – polski producent sosów, ostatni rok zakończył z kolejnym wzrostem sprzedaży swoich wyrobów (+15% r/r). Z racji na dobrą kondycję całej branży HoReCa, ilość produkowanych sosów przez spółkę Fanex na przestrzeni ostatnich lat, systematycznie rośnie.

- *Sieci gastronomiczne, restauracje, bary bistro, hotele, firmy cateringowe, stacje paliw, food trucki i wszelkiego rodzaju punkty typu convenience store – liczba i rodzaj conceptów oraz rozwiązań dedykowanych gastronomii stale rośnie. Z tej racji popyt na sosy ze strony branży, również charakteryzuje się dynamicznym wzrostem. Analizując wyniki sprzedażowe, widzimy jednak zmieniające się nieco preferencje polskich Klientów, którzy zaczynają zwracać uwagę na coraz więcej aspektów – mówi Piotr Kubiczek, Dyrektor Handlowy w firmie Fanex.*

W ciągu ostatnich kilku lat pojawiło się na polskim rynku wiele nowości w kategorii sosów, nie mniej jednak w dalszym ciągu zdają się one być cały czas niszowe. Gastronomia najczęściej sięga po majonez, ketchup i musztardę, a te lokale które chcą się wyróżnić, komponują własne sosy na bazie właśnie tych produktów.

Źródło: Fanex (op.pb)

Źródło:

<http://www.paliwa.pl/strona-startowa/archiwum/trendy-w-zakupie-sosow-przez-przystacynna-gastronomie>