



Warszawa, 20 lipca 2020 r.

„Jak zmienił się rynek gastronomiczny dwa miesiące po jego otwarciu?” –

komentarz Agnieszki Sałek, eksperta Quick Service Logistics Polska

Jak z perspektywy QSL Polska wygląda sytuacja na rynku gastronomicznym po okresie tzw. lockdownu?

Agnieszka Sałek, dyrektor handlowa QSL Polska: Pierwsze tygodnie tzw. lockdownu oznaczały dla całej branży gastronomicznej znaczące ograniczenie lub nawet całkowite wstrzymanie działalności. Te wyzwania nie ominęły QSL Polska - nasi klienci dostosowywali swoją politykę do zaleceń władz oraz postawy konsumentów. W trosce o bezpieczeństwo konsumentów lokale wstrzymały działalność lub zmieniły swój tryb działania, jako podstawową opcję oferując dania na wynos. Jednak ostatnie dwa miesiące to widoczna zmiana nastrojów i chęć konsumentów do powrotu do starych przyzwyczajeń. Wszyscy tęskniliśmy za możliwością wyjścia na obiad z rodziną czy znajomymi, więc restauracje powoli znowu się zapełniają, oczywiście z zachowaniem wszelkich zasad bezpieczeństwa.

Jak zmieniły się zamówienia składane w QSL po lockdownie? Czy zmieniła się częstotliwość składania zamówień lub ich rodzaj?

AS: Pierwszy wakacyjny miesiąc to powrót do „normalnej” sprzedaży, zarówno pod kątem wolumenów, jak i struktury zamówień. Restauracje wracają do godzin pracy sprzed lockdownu, większość lokali jest już otwarta. Niewątpliwie składaniu „standardowych” zamówień sprzyja fakt, że nasi klienci oferują dania na wynos, co wychodzi naprzeciw nowym oczekiwaniom konsumentów. Po okresie społecznej kwarantanny ta forma zamawiania posiłków nadal jest bardzo popularna.

Czy możemy powiedzieć, że sytuacja wróciła do normy sprzed tego okresu?

AS: Tak, powoli możemy mówić o powrocie do normalności. Choć zmieniły się nieco zachowania konsumentów – zamówienia na wynos są teraz znacznie popularniejsze niż na początku roku, to po trudnym okresie izolacji coraz więcej osób wychodzi „na miasto” i odwiedza restauracje, szczególnie teraz, w okresie wakacyjnym.

Jakie jak sytuacja w QSL Polska? Czy po lockdownie pojawiły się nowe rozwiązania, priorytety?

AS: Niewątpliwie ostatnie miesiące były dla nas wszystkich wymagające i stresujące. Wystarczy rozejrzeć się dookoła, aby zauważyć, że wiele osób chciałoby jak najszybciej powrócić do „normalności” - bez maseczek, izolacji, nawet kosztem zwiększonego ryzyka zarażenia się. Epidemia jednak nie minęła, co potwierdzają statystyki zachorowań. Dlatego w QSL Polska utrzymujemy wprowadzone w związku z epidemią Covid-19 zasady, dbając o bezpieczeństwo pracowników: dezynfekcję pomieszczeń, dostępne dla wszystkich pojemniki z płynem do dezynfekcji rąk, maseczki ochronne dla naszych kierowców, zachowywanie dystansu oraz stały monitoring stanu zdrowia zespołu. Kolejna kwestia to rozwiązania systemowe. Z satysfakcją odnotowaliśmy, że nasze systemy pozwoliły



na w pełni efektywną pracę zdalną pracowników biurowych. To było pouczające doświadczenia, pozwalające na sprawdzenie naszej bazy i software'u. Dla mnie szczególnie ważna była postawa zespołu: w niewątpliwie mało komfortowych warunkach, ze świadomością niepewności co przyniesie kolejny dzień, wszyscy trwali na swoich stanowiskach, pracując dla naszych klientów jeszcze ciężiej niż zwykle. Chciałabym wykorzystać tę okazję, aby podziękować za to wszystkim pracownikom QSL Polska. Słowa uznania należą się też naszym klientom. W trudnych momentach przechodzimy test profesjonalizmu oraz zaangażowania i mam poczucie, że wspólnie ten test zdaliśmy. Teraz, mądrzejsi o te doświadczenia, przygotowujemy się na wszelkie możliwe scenariusze, jakie mogą się wydarzyć w okresie jesienno-zimowym.

Jak wygląda sytuacja w Polsce w porównaniu do innych krajów europejskich na podstawie doświadczeń Quick Service Logistics na różnych rynkach, na których działa?

AS: Quick Service Logistics, działając na niemal wszystkich rynkach europejskich, ma rzeczywiście dość szeroki ogląd sytuacji w naszej branży. Na tle innych krajów polski rynek prezentuje się dość dobrze, co najlepiej oddają panujące u nas nastroje konsumentów, którzy chętnie korzystają z usług gastronomii, szczególnie na wynos.

Nadchodzące miesiące to czas innych niż co roku wakacji, które większość Polaków spędzi w Polsce - jaki będą one wyglądały z perspektywy rynku gastronomicznego? Jak się na nie przygotowuje QSL Polska?

AS: Jak już wspomniałam, pierwsze tygodnie wakacji pokazały, że konsumenci są przywiązani do oferty naszych klientów i z chęcią wrócili do odwiedzania lokali gastronomicznych. Spodziewamy się, że w te wakacje większa liczba Polaków zostanie w kraju, a wzmożony ruch na krajowych szlakach przełoży się na wzrost naszych obrotów. Mamy jednocześnie nadzieję, że jako społeczeństwo będziemy przestrzegać zaleceń i tegoroczny wypoczynek okaże się dla wszystkich bezpieczny, pozostawiając po sobie tylko miłe wakacyjne wspomnienia.

QUICK SERVICE LOGISTICS POLSKA – polski oddział międzynarodowej grupy logistycznej Meyer Quick Service Logistics. Dostarcza kompleksową obsługę logistyczną, koordynując pełny łańcuch dostaw, od nabywania produktów, poprzez jego magazynowanie, po dystrybucję do punktów sprzedaży. Specjalizuje się w magazynowaniu i transporcie świeżej żywności (dostawy *multi-temperature*). QSL Polska obsługuje wiodące na rynku sieci kawiarni i restauracji fast food. Udostępnia również powierzchnię magazynową.

Grupa Meyer Quick Service Logistics, do której należy QSL Polska, została założona w 1949 przez Ludwiga Meyera, obecnie zarządza nią trzecie pokolenie rodziny założycieli. Na rynku niemieckim jest liderem w sektorze logistyki dla branży spożywczej. Grupa Meyer QSL działa na terenie 12 krajów w Europie, w Polsce jest obecna od 2014 roku. W pięciu centrach logistycznych w Polsce (dwa magazyny oraz trzy centra cross-dock) pracuje 120 pracowników. Najwyższa jakość i terminowość usług zostały potwierdzone międzynarodowym certyfikatem IFS® – International highest Food Standard® z wynikiem *high level*. Firmy z grupy Meyer Quick Service Logistics w trosce o środowisko wprowadzają nowoczesne technologie zapewniające efektywne wykorzystanie zasobów naturalnych (oświetlenie LED, pojazdy z silnikami hybrydowymi, ergonomiczne chłodnie, redukcja hałasu). Ponadto wspierają projekty społeczne i organizacje non-profit.

Kontakt dla mediów:



Biuro prasowe, Odyseja PR

Anna Dostatnia

(+48) 533 341 073

annadostatnia@odysejapr.pl

Eliza Kucharska

(+48) 885 223 022

elizakucharska@odysejapr.pl

