

2011 POLSKA

PIZZA RAPORT



pizzaportal.pl

Czy wiecie, że...

- ...70% zamówień w Polsce jest dokonywana przez mężczyzn?
- ...Polacy 8 razy częściej zamawiają do pizzy piwo niż wodę?
- ...białostoczanie są najbardziej lojalnymi klientami pizzerii?
- ...w Polsce na jedno zamówienie składają przeważnie 2 pizze?
- ...warszawiacy mają największą skłonność do próbowania nowych rzeczy?
- ...lipiec jest najstabszym miesiącem, jeżeli chodzi o zamawianie pizzy w Polsce?
- ...pieczarki są składnikiem 95% pizz zamawianych w Polsce?
- ...najdłużej na pizzę trzeba czekać w soboty między 15 a 16 oraz między 18 a 19?
- ...ulubionym sosem do pizzy Polaków jest sos czosnkowy?
- ...najbliższa średniej krajowej pod względem średniej wielkości pizzy jest Częstochowa?

Spis treści

Wstęp	4
Dane statystyczne.....	4
Lojalność Polaków wobec pizzerii	5
W którym mieście można znaleźć największą pizzę?	6
Capricciosa Index – czyli ceny Capricciosy w Polsce.....	7
Pizza time w Polsce – kiedy Polacy zamawiają pizzę?	8
Pizza w tygodniu	8
Pizza w ciągu dnia	8
Jaką pizzę zamawiają Polacy?.....	9
Top lista pizz – Polska	9
Top lista pizz – Kobiety a Mężczyźni.....	10
Top lista składników na pizze – Polska	11
Top lista składników na pizze – Kobiety a Mężczyźni.....	12
Top lista sosów do pizzy	13
Top lista napojów do pizzy	14
Najlepsze pizzerie w 2011	15
O PizzaPortal.pl.....	17

Wstęp

Pizza Raport 2011 Polska już opracowany! Został on stworzony na podstawie danych z zamówień składanych w restauracjach współpracujących z PizzaPortal.pl.

Po intensywnym dla nas roku pracy w bliskim kontakcie z kilkuset pizzeriami w całej Polsce, z dumą prezentujemy Państwu raport za rok 2011, w którym znajdziecie wiele ciekawych informacji, jak np. gdzie jest największa pizza w Polsce, gdzie jest najtańsza, jaką pizzę najchętniej zamawiają Polacy, jakie są trendy zamawiania jedzenia w Polsce, jakie sosy lub napoje zamawiamy do pizzy najczęściej czy ranking pizzerii w miastach Polski.

Pizza od dawna jest jednym z najczęściej zamawianych dań w Polsce – uwielbia ją wielu Polaków. Podstawą raportu jest kilkaset tysięcy zamówień, które wysłaliśmy w 2011 roku do naszych restauracji współpracujących. Sądzymy, że na podstawie przedstawionych danych każdy będzie mógł się dowiedzieć czegoś o zwyczajach związanych z zamawianiem pizzy w naszym kraju.

Życzymy miłej lektury!

Lech Kaniuk i Mateusz Kuc

Dane statystyczne

Dane statystyczne pochodzą z największego serwisu umożliwiającego zamawianie jedzenia online w polskim Internecie – PizzaPortal.pl

Przedstawione w raporcie statystyki dotyczą wszystkich zamówień wysłanych do 950 restauracji ze 100 miast Polski w okresie od 1 stycznia 2011 do 31 grudnia 2011.

Lojalność Polaków wobec pizzerii

Liczba pizzerii stale rośnie, co sprawia, iż lokalom jest coraz trudniej utrzymać stałego klienta. Widać to szczególnie na przykładzie Warszawy, gdzie odsetek zamawiających w ich ulubionej restauracji jest najmniejszy. Liderem jest natomiast Białystok z bardzo wysokim wskaźnikiem klientów powracających do swojej ulubionej restauracji – 96% (Tabela 1).

Dane nie mówią nam czy lojalność klientów zależy od jakości oferowanych przez pizzerie potraw.

Polacy lojalni wobec pizzerii 2011	
Miasto	Odsetek zamawiających/rok
Białystok	96%
Katowice	89%
Szczecin	89%
Bydgoszcz	80%
Gdynia	79%
Toruń	78%
Wrocław	77%
Łódź	77%
Lublin	76%
Zielona Góra	75%
Rumia	75%
Gdańsk	74%
Poznań	73%
Kraków	73%
Sopot	73%
Warszawa	67%

Tabela 1

Źródło: PizzaPortal.pl

W którym mieście można znaleźć największą pizzę?

Dla jednych wielkość pizzy ma znaczenie, dla innych – już nie tak duże. W poniższej tabeli przedstawiamy średnią wielkość pizzy Capricciosa w wybranych miastach Polski. Liderem, jeżeli chodzi o średnią wielkość pizzy w mieście jest Biała Podlaska, a zaraz za nią – Puławy. Statystycznie najmniejsze pizze zamówić można z kolei w Sosnowcu i Rumi (Tabela 2).

Szukaliśmy też miast z największą i najmniejszą Capricciosą. Największe pizze udało nam się znaleźć w Kielcach i Warszawie. Najmniejsze – w Poznaniu i Rypinie.

Średnia wielkość (średnica) pizzy Capricciosa w Polsce w 2011 (34,55 cm)		
Miasto	Średnia wielkość (średnica)	Odchylenie %
Sosnowiec	31,29	-10,40%
Rumia	32,08	-7,69%
Bytom	32,67	-5,77%
Warszawa	32,75	-5,49%
Gliwice	32,76	-5,46%
Lublin	33,04	-4,58%
Tychy	33,44	-3,33%
Zielona Góra	33,50	-3,13%
Bielsko-Biała	33,53	-3,03%
Kłodzko	33,56	-2,96%
Katowice	33,69	-2,55%
Rzeszów	33,71	-2,50%
Bydgoszcz	33,86	-2,03%
Gdynia	34,01	-1,59%
Wrocław	34,13	-1,23%
Płock	34,25	-0,88%
Częstochowa	34,54	-0,03%
Toruń	34,97	1,19%
Gdańsk	35,03	1,38%
Sopot	36,00	4,03%
Białystok	36,16	4,45%
Wejherowo	36,57	5,53%
Kraków	36,68	5,81%
Kielce	36,69	5,82%
Poznań	36,69	5,84%
Tomaszów Mazowiecki	36,80	6,11%
Łódź	36,84	6,23%
Reda	37,60	8,11%
Elbląg	37,80	8,60%
Szczecin	38,47	10,18%
Puławy	38,86	11,08%
Biała Podlaska	42,50	18,71%

Tabela 2

Źródło: PizzaPortal.pl

Capricciosa Index – czyli ceny Capricciosy w Polsce

Ceny najpopularniejszej pizzy w Polsce kształtują się bardzo różnie. Sprawdziliśmy w poszczególnych miastach Polski procentowe odchylenie od średniej krajowej, która w 2011 wyniosła 23,01 zł dla Capricciosy.

Średnio najwięcej za Capricciosę zapłacimy w Sosnowcu, Warszawie, Gliwicach i Kielcach – powyżej 25 zł. Miastami, gdzie można znaleźć najtańsze Capricciosy w Polsce są Rumia oraz Gdynia (Tabela 3).

Średnia wielkość (średnica) pizzy Capricciosa w Polsce w 2011 (23,01 zł)		
Miasto	Średnia cena	Odchylenie %
Rumia	14,75	-56,04%
Gdynia	16,97	-35,59%
Zielona Góra	17,83	-29,09%
Płock	18,24	-26,16%
Sopot	18,37	-25,27%
Bielsko-Biała	19,19	-19,89%
Puławy	19,43	-18,43%
Gdańsk	19,60	-17,40%
Częstochowa	19,64	-17,17%
Wejherowo	19,73	-16,63%
Łódź	19,81	-16,15%
Bydgoszcz	20,14	-14,27%
Reda	20,30	-13,35%
Bytom	20,72	-11,07%
Toruń	20,94	-9,88%
Rzeszów	21,02	-9,48%
Tomaszów Mazowiecki	21,22	-8,43%
Wrocław	21,43	-7,37%
Elbląg	21,90	-5,07%
Kłodzko	22,28	-3,29%
Biała Podlaska	22,55	-2,04%
Szczecin	22,56	-2,00%
Białystok	22,97	-0,16%
Lublin	23,63	2,64%
Katowice	23,66	2,76%
Poznań	23,79	3,26%
Kraków	24,00	4,12%
Tychy	24,28	5,21%
Kielce	25,00	7,96%
Gliwice	25,00	7,98%
Warszawa	25,26	8,89%
Sosnowiec	25,71	10,51%

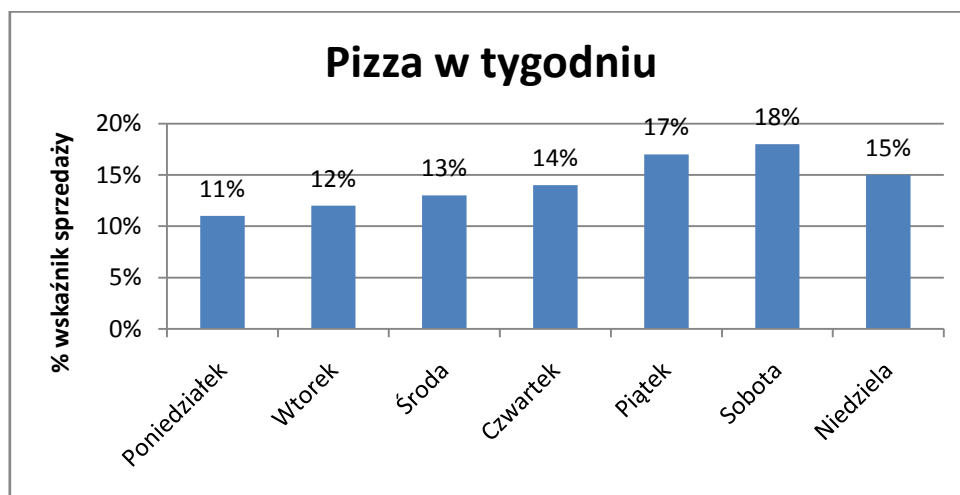
Tabela 3

Źródło: PizzaPortal.pl

Pizza time w Polsce – kiedy Polacy zamawiają pizzę?

Tendencja zamawiania pizzy w poszczególnych dniach tygodnia w Polsce jest wzrostowa. Weekend stanowi 33% całej sprzedaży z sobotą na czele, która odpowiada za blisko 1/5 zamówień (Wykres 1).

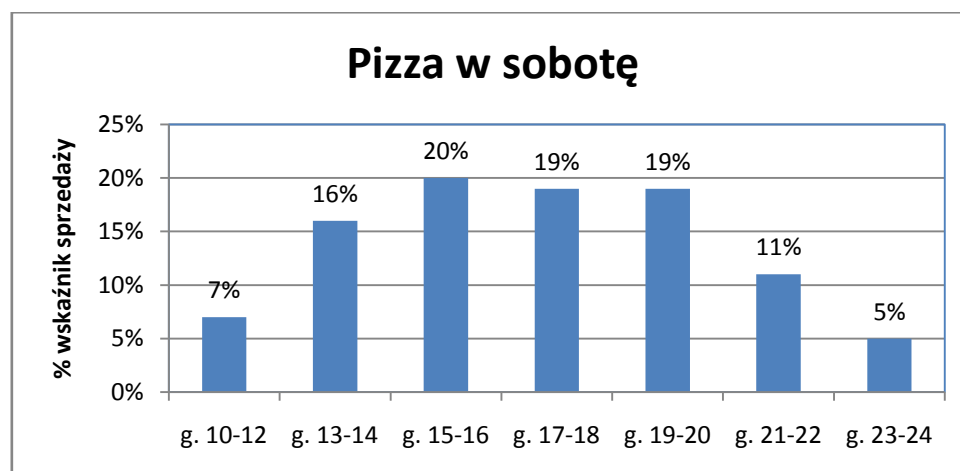
Pizza w tygodniu



Wykres 1

Źródło: PizzaPortal.pl

Pizza w ciągu dnia



Wykres 2

Źródło: PizzaPortal.pl

Kiedy zamawiać pizzę, aby zbyt długo nie czekać?

Weekendy to czas kiedy pizzerie i restauracje przechodzą obłączenie. W sobotę czy niedzielę najlepiej więc zamawiać przed godziną 13 i po godzinie 20. W ciągu roku dobre dla gastronomii są także dni bezpośrednio przed Bożym Narodzeniem, Nowy Rok oraz Walentynki. W te dni warto uzbroić się w cierpliwość lub po prostu złożyć zamówienie wcześniej (Wykres 2).

W ciągu tygodnia najlepiej zamawiać przed 14 i po godzinie 21 – wtedy czas oczekiwania na pizzę powinien być krótszy.

Zdecydowanie najstarszy dzień w roku to 24 grudnia. Wtedy też większość restauracji nie pracuje.

Jaką pizzę zamawiają Polacy?

Najchętniej pizzę modyfikujemy lub komponujemy sami – w ponad 27% przypadków. Najbardziej popularną pizzą w Polsce jest Capricciosa (ponad 7%), a zaraz za nią Margherita (ponad 5%) i Pepperoni (ponad 4%). Interesująca jest popularność pizzy Kebab, która plasuje się wyżej niż np. pizza z pieczarkami (Funghi) czy – zdawało by się, że bardziej popularne – Cztery Sery (Quattro Formaggi).

Znamienna dla naszego rynku jest niezwykła różnorodność, jeżeli chodzi o nazewnictwo i zapis nazw pizz, a także dobór składników. Najpopularniejsza Capricciosa zapisywana jest jako Capricciosa, Capricioza, Capricciossa, Capriccioso czy Capriciosa, żeby wymienić tylko te najczęściej spotykane. Jej polskie „odpowiedniki” to np. Świniak w pieczarze czy Sołtysowa. Te wyjątki staraliśmy się tropić i uwzględnić w naszym zestawieniu.

Łącznie przeróżne osobliwe nazwy stanowią aż 29% zamówionych w 2011 roku pizz (Tabela 4).

Top lista pizz – Polska

Top pizze - Polska 2011		
Składniki		% wskaźnik częstotliwości zamawiania
1.	Własny wybór	27,59%
2.	Capricciosa	7,93%
3.	Margherita	5,89%
4.	Pepperoni	4,49%
5.	Hawajska	3,76%
6.	Vesuvio	2,63%
7.	Kebab	2,30%
8.	Quattro formaggi	2,26%
9.	Funghi	1,83%
10.	Diablo	1,60%
11.	Vegetariana	1,06%
12.	Mafioso	1,03%
13.	Mięsna	1,46%
14.	Wiejska	0,89%
15.	Frutti di mare	0,74%
16.	Mexicana	0,72%
17.	Napoli	0,71%
18.	Pollo	0,67%
19.	Carbonara	0,61%
20.	Pescatore	0,60%
21.	Bolognese	0,59%
22.	Quattro stagioni	0,44%
23.	Greca	0,26%
...
	Inne (łącznie)	29,92%

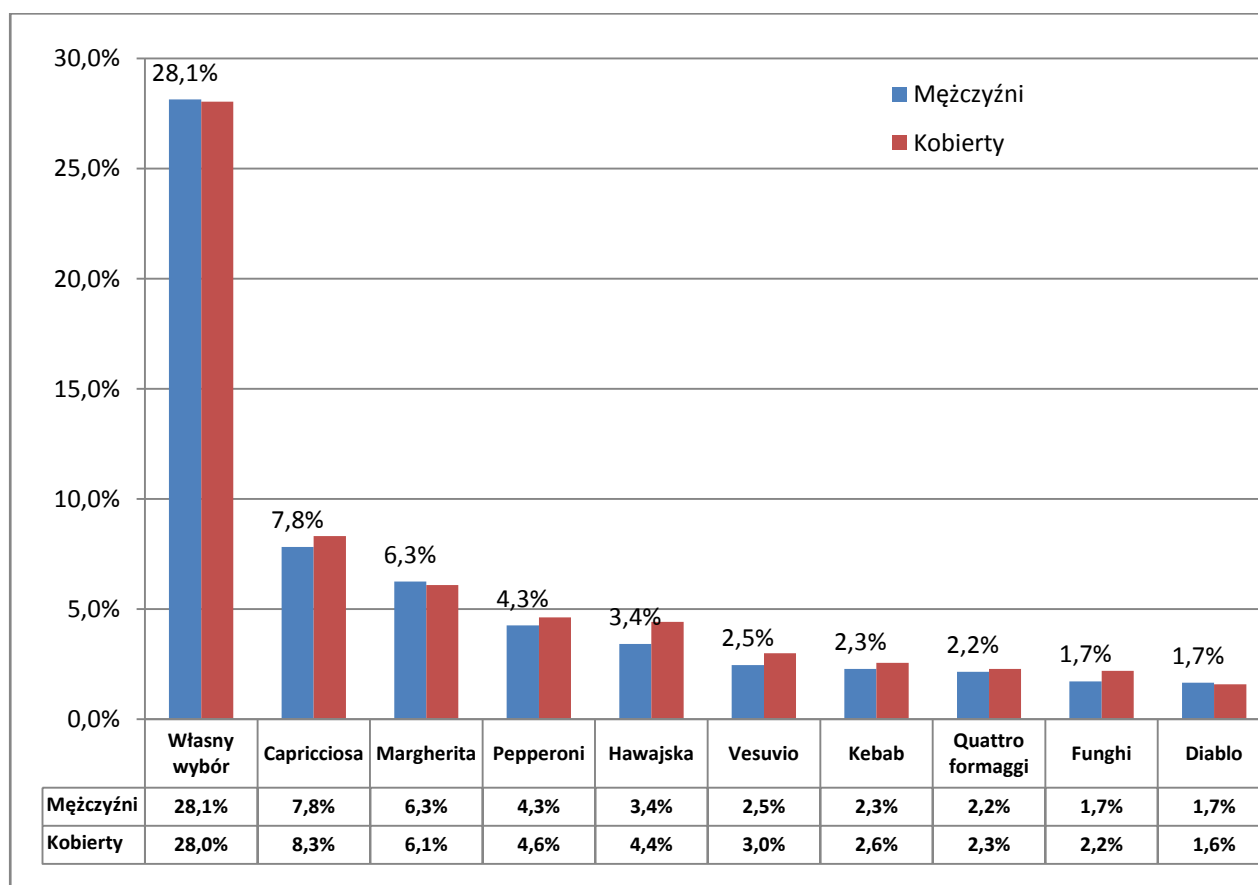
Tabela 4

Źródło: PizzaPortal.pl

Problemów przysparza niewątpliwie także nietypowy dobór składników do popularnych nazw pizz. Dla przykładu na pizzy Greca możemy znaleźć niekiedy sos pomidorowy, oliwki, ser feta, pomidory, a kiedy indziej sos pomidorowy, oliwki, ser feta, gyros, cebulę, pomidory. W takich sytuacjach obie pizze liczyliśmy jako pizza Greca.

Top lista pizz – Kobiety a Mężczyźni

Zamawianie pizz online w Polsce jest zajęciem, w którym zdecydowanie dominują mężczyźni. Stanowią oni 70% zamawiających jedzenie w naszym kraju. Ciekawe jest jednak, że preferencje wśród zamawiających kobiet i mężczyzn nie różnią się znacznie - dla mężczyzn i kobiet lista ulubionych pizz jest taka sama. Rozbieżności możemy zaobserwować na poziomie zamówień poszczególnych pizz. Na 10 najpopularniejszych pizz 7 z nich ma większe powodzenie u zamawiających kobiet niż u zamawiających mężczyzn (Wykres 3).



Wykres 3

Źródło: PizzaPortal.pl

Top lista składników na pizze – Polska

Na pizzę składa się wiele różnych elementów. Poza ciastem najczęściej pojawia się na niej sos pomidorowy, ser i przyprawy – tych komponentów nie uwzględniliśmy w naszym zestawieniu. W poniższej tabeli pokazujemy procentowo, na ilu pizzach wystąpił dany składnik.

Widzimy stąd, że najczęściej zamawiane były pieczarki. Salami, szynka i cebula cieszyły się zbliżoną popularnością i wystąpiły jako kolejne składniki pod względem częstości występowania (Tabela 5).

Top lista składników - Polska 2011		
Składniki		% wskaźnik występowania na pizzach
1.	Pieczarki	95%
2.	Salami	63%
3.	Szynka	62%
4.	Cebula	60%
5.	Papryka	58%
6.	Kurczak	48%
7.	Kukurydza	41%
8.	Boczek	35%
9.	Oliwki	31%
10.	Pomidory	26%
11.	Ananas	18%
12.	Połudwica	18%
13.	Kebab	16%
14.	Czosnek	16%
15.	Kiełbasa	12%
16.	Ogórek	9%
17.	Kabanos	8%
18.	Owoce morza	6%
19.	Tuńczyk	4%
20.	Fasola	4%
21.	Brokuły	4%
22.	Kapary	3%

Tabela 5

Źródło: PizzaPortal.pl

Top lista składników na pizze – Kobiety a Mężczyźni

Różnice w zwyczajach kobiet i mężczyzn widać bardzo dobrze po doborze składników na pizze. Zauważamy, że odsetek mężczyzn zamawiających pizze, na których znajduje się mięso jest większy niż kobiet. Dla przykładu boczek występuje na 39% pizz zamawianych przez mężczyzn (pozycja 7), a tylko na 26% pizz zamawianych przez kobiety (pozycja 10). Z kolei kukurydza wystąpiła na 46% pizz zamawianych przez kobiety (pozycja 6) oraz na 39% pizz zamówionych przez mężczyzn (pozycja 8). Obie grupy niemalże jednakowo cenią na pizze pieczarki (Tabela 6).

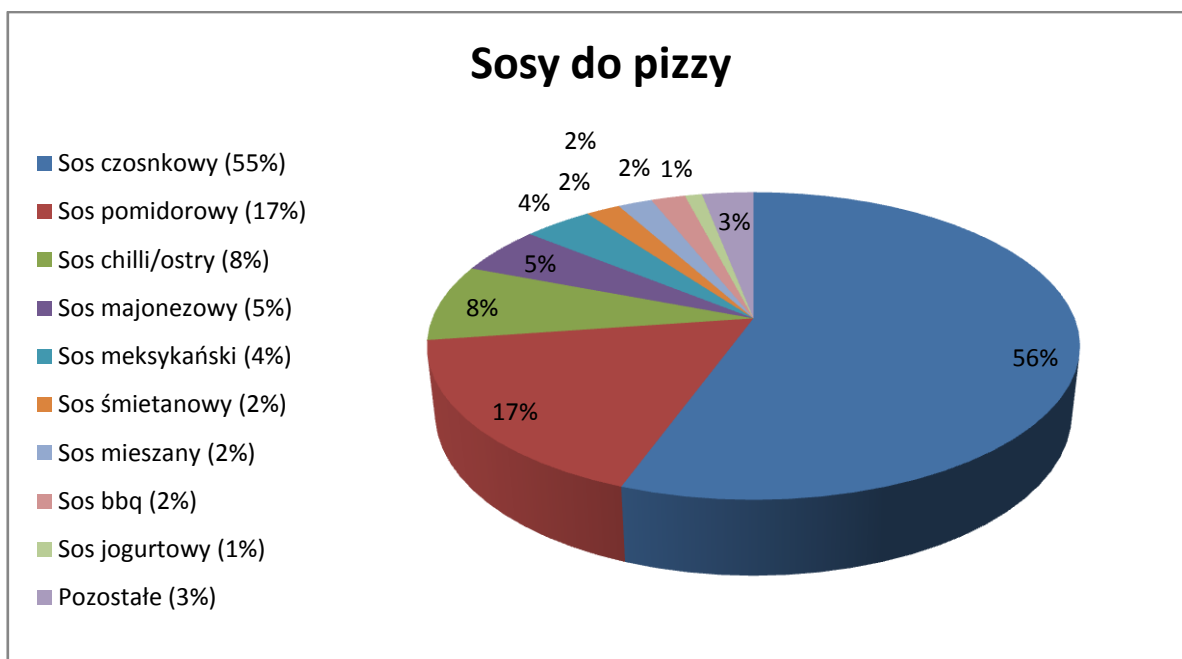
Top lista składników – Mężczyźni 2011			Top lista składników – Kobiety 2011	
Składniki		% wskaźnik występowania na pizzach	Składniki	% wskaźnik występowania na pizzach
1.	Pieczarki	96%	Pieczarki	95%
2.	Salami	69%	Szynka	56%
3.	Szynka	68%	Cebula	53%
4.	Cebula	63%	Papryka	52%
5.	Papryka	62%	Salami	51%
6.	Kurczak	49%	Kukurydza	46%
7.	Boczek	39%	Kurczak	46%
8.	Kukurydza	39%	Oliwki	29%
9.	Oliwki	33%	Pomidory	28%
10.	Pomidory	26%	Boczek	26%
11.	Polędwica	18%	Ananas	18%
12.	Czosnek	18%	Polędwica	16%
13.	Ananas	18%	Kebab	14%
14.	Kebab	17%	Czosnek	14%
15.	Kiełbasa	15%	Ogórek	8%
16.	Kabanos	10%	Kiełbasa	7%
17.	Ogórek	9%	Kabanos	6%
18.	Owoce morza	7%	Owoce morza	6%
19.	Fasola	4%	Brokuły	5%
20.	Tuńczyk	4%	Tuńczyk	5%
21.	Kapary	3%	Fasola	3%
22.	Brokuły	3%	Kapary	3%

Tabela 6

Źródło: PizzaPortal.pl

Top lista sosów do pizzy

Poniższy wykres obrazuje, które sosy do pizzy były najczęściej zamawiane w Polsce w roku 2011. Wygląda na to, że zapach czosnku nam nie przeszkadza, a wręcz przeciwnie. Dużo mniej lubimy sos pomidorowy czy sosy ostre, do których coraz częściej przyzwyczajają nas kuchnie oferujące swoim klientom kebab (Wykres 4).

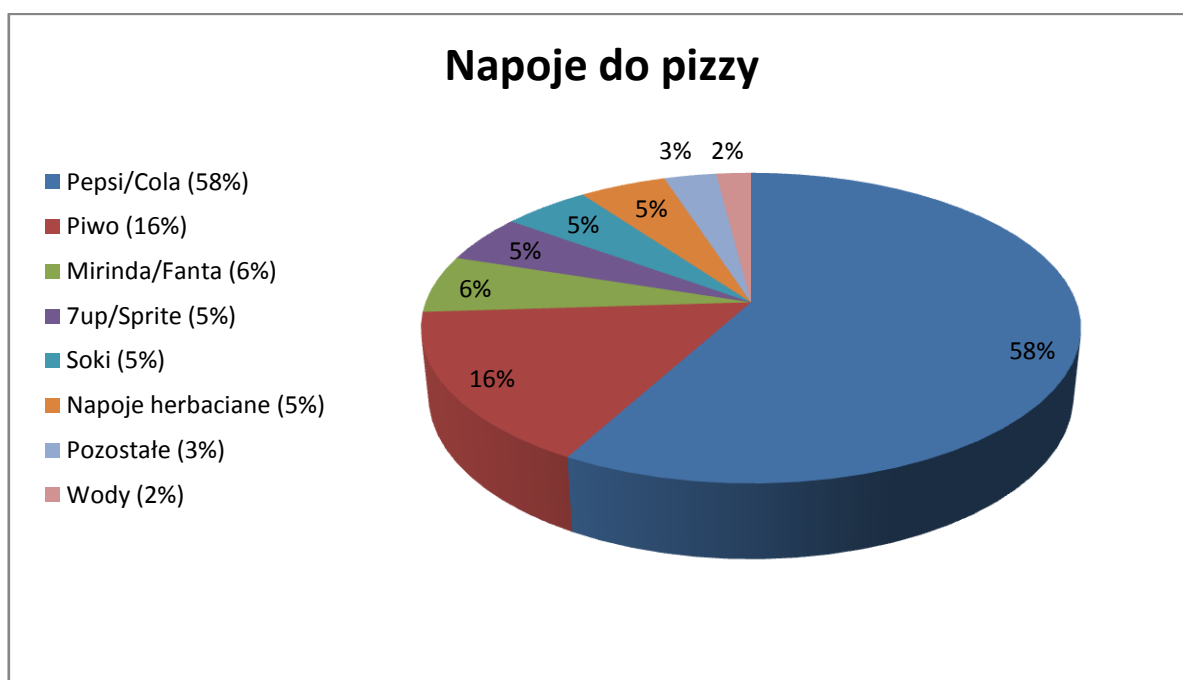


Wykres 4

Źródło: PizzaPortal.pl

Top lista napojów do pizzy

Wśród napojów króluje w Polsce smak coli (Pepsi, Coca Cola i inne podobne). Na drugim miejscu znalazło się piwo, co wskazuje na to że pizzę lubimy jeść raczej po pracy niż w pracy. Najmniej popularnym napojem zamawianym do pizzy jest woda mineralna (Wykres 5).



Wykres 5

Źródło: PizzaPortal.pl

Najlepsze pizzerie w 2011

Niżej przedstawiono tabelę najlepszych pizzerii w różnych miastach Polski. O końcowej ocenie restauracji decydowały oceny klientów wystawione na stronie PizzaPortal.pl w roku 2011. Ocena ta jest wypadkową jakości potraw, dostawy oraz całości kształtu zamówienia (Tabela 7).

Najlepsze pizzerie w miastach w 2011		
Miasto	Nazwa pizzerii	Ocena (1-5)
Aleksandrów Łódzki	Pizzeria Trattoria Presto	4,66
Bartoszyce	Gruby Benek	4,33
Biała Podlaska	Halopizza.pl	4,48
Białystok	Gruby Benek	3,81
Bydgoszcz	PizzaMario & Restaurant Fordon	4,90
Bytom	Solo Pizza Agora	4,40
Chełm	Halopizza.pl	4,49
Chorzów	Pizzeria u Batmana	4,39
Czerwonak	Fresh Pizza	4,58
Częstochowa	Pizzeria 108	4,71
Działdowo	Gruby Benek	3,75
Elbląg	Pizzeria La Capra	4,60
Gdańsk	Dragon Pizza	4,72
Gdynia	Pizzeria Uno	4,85
Gliwice	Pizza Dominionum	4,86
Gorlice	Pub & Pizzeria Soprano	4,25
Gorzkowice	KIM	5,00
Katowice	Tricolore Pizza	4,73
Kielce	Biesiadowo	4,52
Konin	Pizzeria Kebab Quatro	4,60
Konstancin Jeziorna	Biesiadowo	4,38
Koszalin	Da Grasso	4,00
Kościerzyna	Gruby Benek	3,89
Kraków	Pizzeria Babilon	4,93
Legnica	Alanya Kebab	4,75
Lębork	Pizzeria Olivka	4,73
Lublin	Speed Pizza	4,92
Luboń	Szybka Pizza	5,00
Łęczna	Speed Bar	4,89
Łódź	Pizza Balon	4,92
Mikołów	Pizzeria Pub Plaza	4,50
Mosina	Pizzeria Bolonia	3,43
Olsztyn	BarBecue Kebab&Pizza	4,20
Opole	Pizzeria Promyk	4,43
Pabianice	Biesiadowo	4,55
Piotrków Trybunalski	Pizzeria Benio	5,00
Płock	Gruby Benek	3,00
Poznań	PizzaQuick.pl	4,89
Pruszcz Gdański	Gruby Benek	4,77
Puławy	Czarny Piotruś Pub-Pizzeria	5,00

Radom	Nasz Naleśnik	4,25
Radzionków	Pizzeria u Batmana Radzionków	4,59
Reda	Vampire Pizza Nocna	3,73
Rumia	Bistro Green Pub	4,83
Rzeszów	Pizzeria Dexter	4,57
Skarżysko-Kamienna	Gruby Benek	3,80
Skawina	Trio	4,50
Sopot	Pizzeria Brawa	4,78
Sosnowiec	Pizza Dominium	3,83
Starachowice	Gruby Benek	4,83
Straszyn	Pizzeria Niedźwiadek Straszyn	4,00
Szczaniec	Pizzeria Nocna	4,00
Szczecin	Gruby Benek	4,51
Świdnik	Duo Pizza	4,46
Tarnowskie Góry	Pizzeria u Batmana	4,75
Tomaszów Mazowiecki	Fiero Pizza	4,58
Toruń	New York's Pizza	4,70
Tychy	Pizza Klub	4,71
Warszawa	Pizzeria La Riva	4,86
Wejherowo	Latina	4,61
Wrocław	Grande Pizza Orzechowa	4,78
Zabrze	Pizza Dominium	4,14
Zgierz	Biesiadowo	4,00
Zielona Góra	Pizzeria Kawiarnia Gioconda	4,73

Tabela 7

Źródło: PizzaPortal.pl

O PizzaPortal.pl

Właścicielem serwisu PizzaPortal.pl jest Restaurant Partner Polska Sp. z o.o., firma należąca OnlinePizza Norden AB, która posiada system zamawiania jedzenia przez Internet.

Polski portal działa już drugi rok i w tej chwili współpracujące restauracje serwisu można znaleźć w ponad 130 miastach w Polsce i codziennie dołączane są nowe. Pod koniec stycznia 2011 serwis współpracował z 1000 restauracji online.

Oprócz serwisu internetowego PizzaPortal.pl firma umożliwia zamawianie jedzenia przez aplikacje na Facebook, iPhone i telewizory.

Złożone zamówienie przez portal zamówienie jest przesyłane bezpośrednio do restauracji przez G3-Box (zdjęcie). Restauracja potwierdza zamówienie, podając klientowi czas oczekiwania na dostawę, który pokazuje się na stronie portalu w ciągu paru sekund.

