

Sociedad

Titulares

- Portada
- Opinión
- Menorca
- Balears
- Sucesos
- Nacional
- Internacional
- Sociedad
- Deportes
- Agenda
- Cultura
- El Discreto...



- Chat
- Buzón
- Enlaces
- Hemeroteca

Portada Papel



Unas trabajadoras disfrutan de un espacio para compartir la comida que han preparado en casa. g Foto: EFE

De la cocina a la oficina: el 18% de los empleados recurre al 'tupper' por la crisis

Los nuevos hábitos de consumo fuera del hogar buscan soluciones sanas a la mala situación financiera

OTR/PRESS-MADRID

La crisis económica crea nuevos hábitos alimentarios. Se ha reducido el consumo fuera del hogar, cada vez son más los que cambian el «menú del día» por el «tupper» o la comida rápida, y en la cesta de la compra aumentan marcas blancas, pasta, platos preparados y bollería, más que pescado y frutas.

Sea por economía o por tendencia, el 18'2% de los que comen fuera de casa ha recuperado el uso de la antigua fiambreira para almorzar en la empresa o en el parque, según datos de la consultora TNS a septiembre de 2008, una opción que se ha hecho más habitual en los últimos meses, en los que siguió el desplome del consumo familiar.

Y preocupan los cambios que pueda traer consigo esta crisis.

La obesidad está asociada a la pobreza. «Parece contradictorio -dijo Helmut Schroder, investigador del grupo de Riesgo Cardiovascular y Nutrición del Instituto Municipal de Investigaciones Médicas (IMIM) de Barcelona- pero la comida barata es más energética, y las familias intentarán ahorrar de donde puedan y seleccionar los alimentos

según los precios».

Panel de consumo

El Panel de consumo alimentario en el hogar del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino (MARM) referido a 2008 refleja un aumento del gasto, pero un estancamiento en el volumen de alimentos comprados respecto a 2007 -subió solo un 0'5% pese al aumento de población-, y una tendencia negativa en el consumo per cápita (-0'3%).

El bolsillo y el tiempo de preparación orientaron las compras: más pasta, aceite de oliva virgen -que bajó el precio-, platos preparados, salsas, bollería y legumbres, y menos arroz, pan, leche, pescado y fruta.

Y fuera de casa, casi la mitad de los españoles (43'7%) ha modificado sus costumbres en cuanto a comidas, cenas y gastos.

Hay un traslado del restaurante caro al barato, y del «menú del día» al «tupper» y a la comida rápida, dijo Jose Luis Guerra, adjunto al presidente de la Federación Española de Hostelería (FEHR), que cifra la caída del negocio en casi un 4%, más de 3.500 millones de euros dejaron de ingresar en 2008.

«Donde antes se tomaban tres cañas, ahora son dos, se eligen menús más económicos, se renuncia al postre y se ha vuelto a recuperar algo que se puso de moda en la crisis anterior: compartir plato», explica Guerra.

Por ese trasvase de clientes, los negocios de comida rápida -sandwich, pizza, hamburguesa, autoservicio, kebab- aumentaron sus ingresos un 4%, fundamentalmente en el almuerzo, según Juan Ignacio Díaz, secretario general de Fehrcarem, la asociación de estas cadenas.

Y en esta coyuntura, el «tupper», con comida casera, ¿puede ser una alternativa saludable? «Depende de lo que lleve dentro», responde Helmut Schroder.



Ultima Hora Menorca Tel.: +34 971 38 60 65
e-mail: mao@ultimahora.es
ciudadella@ultimahora.es

Ultima Hora
MALLORCA

Ultima Hora
EIVISSA Y FORMENTERA

dBalears

MAJORCA
Daily Bulletin

Mallorca
ONLINE Magazin

GRUPO  **SERRA**

- Portada
- Opinión
- Nacional
- Internacional
- Sociedad
- Sucesos
- Local
- Deportes
- Cultura
- Agenda
- El Discreto...



- Chat
- Buzón
- Enlaces
- Hemeroteca

- Portada Papel



SOLLER

Club DEL suscriptor



Unas trabajadoras disfrutan de un espacio para compartir la comida que han preparado en casa. g Foto: EFE

De la cocina a la oficina: el 18% de los empleados recurre al 'tupper' por la crisis

Los nuevos hábitos de consumo fuera del hogar buscan soluciones sanas a la mala situación financiera

OTR/PRESS-MADRID

La crisis económica crea nuevos hábitos alimentarios. Se ha reducido el consumo fuera del hogar, cada vez son más los que cambian el «menú del día» por el «tupper» o la comida rápida, y en la cesta de la compra aumentan marcas blancas, pasta, platos preparados y bollería, más que pescado y frutas.

Sea por economía o por tendencia, el 18'2% de los que comen fuera de casa ha recuperado el uso de la antigua fiambreira para almorzar en la empresa o en el parque, según datos de la consultora TNS a septiembre de 2008, una opción que se ha hecho más habitual en los últimos meses, en los que siguió el desplome del consumo familiar.

Y preocupan los cambios que pueda traer consigo esta crisis.

La obesidad está asociada a la pobreza. «Parece contradictorio -dijo Helmut Schroder, investigador del grupo de Riesgo Cardiovascular y Nutrición del Instituto Municipal de Investigaciones Médicas (IMIM) de Barcelona- pero la comida barata es más energética, y las familias intentarán ahorrar de donde puedan y seleccionar los alimentos

según los precios».

Panel de consumo

El Panel de consumo alimentario en el hogar del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino (MARM) referido a 2008 refleja un aumento del gasto, pero un estancamiento en el volumen de alimentos comprados respecto a 2007 -subió solo un 0'5% pese al aumento de población-, y una tendencia negativa en el consumo per cápita (-0'3%).

El bolsillo y el tiempo de preparación orientaron las compras: más pasta, aceite de oliva virgen -que bajó el precio-, platos preparados, salsas, bollería y legumbres, y menos arroz, pan, leche, pescado y fruta.

Y fuera de casa, casi la mitad de los españoles (43'7%) ha modificado sus costumbres en cuanto a comidas, cenas y gastos.

Hay un traslado del restaurante caro al barato, y del «menú del día» al «tupper» y a la comida rápida, dijo Jose Luis Guerra, adjunto al presidente de la Federación Española de Hostelería (FEHR), que cifra la caída del negocio en casi un 4%, más de 3.500 millones de euros dejaron de ingresar en 2008.

«Donde antes se tomaban tres cañas, ahora son dos, se eligen menús más económicos, se renuncia al postre y se ha vuelto a recuperar algo que se puso de moda en la crisis anterior: compartir plato», explica Guerra.

Por ese trasvase de clientes, los negocios de comida rápida -sandwich, pizza, hamburguesa, autoservicio, kebab- aumentaron sus ingresos un 4%, fundamentalmente en el almuerzo, según Juan Ignacio Díaz, secretario general de Fehrcarem, la asociación de estas cadenas.

Y en esta coyuntura, el «tupper», con comida casera, ¿puede ser una alternativa saludable? «Depende de lo que lleve dentro», responde Helmut Schroder.



Ultima Hora Ibiza Tel.: +34 971 31 68 86
e-mail: ibiza@ultimahora.es

Ultima Hora
MALLORCA

Ultima Hora
MENORCA

dBalears
DIGITAL

MAJORCA
Daily Bulletin

Mallorca
ONLINE Magazin

GRUPO  SERRA