



## Schär presenta un estudio sobre la realidad de las dietas sin gluten dentro y fuera del hogar

25-05-2017

Con motivo del Día Nacional del Celiaco (27 de mayo), Schär presentó en Madrid el “Estudio Schär de los trastornos relacionados con el gluten y la dieta sin gluten dentro y fuera del hogar” para dar a conocer la realidad a la que se enfrentan, no solo los celíacos españoles, sino todas aquellas personas que son intolerantes a esta sustancia proteica, presente en el trigo y en otros cereales como la avena, la cebada, el centeno, la espelta, entre otros.

Se estima que cerca de 465.000 personas (el 1% de la población) de nuestro país son celíacos y, además, que más de cuatro millones de españoles podrían ser sensibles al gluten o presentar algún tipo de intolerancia, pese a que no hayan sido propiamente diagnosticados. Y es que, pese a que casi 9 de cada 10 personas mayores de 25 años (86,2%) han oído hablar de la celiaquía, de algún tipo de intolerancia o de la sensibilidad al gluten no celiaca (SGNC), solo un 10% de la población (9,6%), asegura haber abordado este tema con su médico.

Otra de las conclusiones más impactantes que revela el estudio es la falta de conocimiento de la sensibilidad al gluten (38,3%), pese a que se estima que afecta a un 10% de la población española, es decir, a más de 4.500.000 de personas. Sin embargo, el consumidor va familiarizándose cada vez más con los diferentes tipos de patologías, siendo la intolerancia al gluten la más reconocida entre ellos (79,9%), por encima de la celiaquía (72,3%).

Podemos afirmar, por lo tanto, que en los últimos años se han popularizado estos conceptos y cuadros médicos, tanto que en tan solo dos años, la cifra de los españoles que afirma conocer a alguien (familiar o allegado) con algún tipo de intolerancia al gluten ha aumentado en más de un 70% (40,8% en 2015 *versus* 69,2% en 2017). Por este motivo, cada vez es más habitual encontrar en los hogares españoles productos sin gluten para el consumo de alguno o de todos los miembros de la familia. De hecho, más de un tercio de la población con intolerancia al gluten (34,8%), afirma que no tiene dificultades en ninguna de sus comidas diarias, ya que, si conoces las limitaciones, cada vez hay más opciones para seguir una dieta sin gluten de manera fácil.

**Salir de casa: un reto cada vez más fácil de superar**

El sector Horeca no ha dudado en adaptarse a esta realidad y tendencia cada vez más arraigada. Para ello y con el fin de dar respuesta a las necesidades de sus clientes, más del 50% de los establecimientos hosteleros con oferta gastronómica ha ido incorporando alimentos sin gluten a sus cartas o, incluso, creando secciones específicas en los menús para que puedan disfrutar de la experiencia de comer fuera de casa con total normalidad.

En el sector de la alta gastronomía es posiblemente donde mayor número de medidas se adoptan, acostumbradas a lidiar con intolerancias muy concretas dada la gran variedad de ingredientes que utilizan y la complejidad de sus recetas. El cocinero **Mario Sandoval**, afirmó durante el acto de presentación que “Schär me proporciona un producto de calidad con toda la seguridad alimentaria. Nos ayuda a dar soluciones a los clientes más exigentes, que vienen a vivir una experiencia gastronómica donde no hay ni la más mínima diferencia en el menú que proponemos sin gluten, y a que disfruten del mejor sabor. La realidad es que estos alimentos funcionales y saludables son el futuro más inmediato para sentirnos libres a la hora de elegir un menú en un restaurante”.

No obstante y pese a contar cada vez con más opciones y alternativas al alcance del consumidor, aún queda un largo camino por recorrer, puesto que, a la hora de compartir una comida o cena con amigos solo un 3,2% de los afectados por este tipo de trastornos optaría por salir a un restaurante frente al 48,8% que solo se quedaría totalmente tranquilo al hacerlo en casa. Eso sí, el estudio también revela un dato muy alentador y optimista: una vez fuera del hogar, el 82,6% de los españoles confían en los establecimientos de restauración a los que acude -en cuanto a la calidad de los productos y la seguridad durante su manipulación- valorando especialmente (52,2%) que las cartas incluyan platos específicos sin gluten o una sección completa sin gluten.

En ese sentido, el sector de los hoteles también está haciendo un gran esfuerzo por dar respuesta a la creciente demanda de huéspedes que siguen una dieta sin gluten. Mar de Miguel, también ha aportado sus impresiones y las medidas que está tomando el gremio hotelero por este tema y que medidas está tomando al respecto: *“El incremento del número de clientes con algún tipo de intolerancia alimentaria nos ha llevado a adaptar todos los alimentos que ofrecemos en los hoteles con el objetivo de satisfacer esta necesidad. Cuando un turista se aloja en alguno de nuestros establecimientos, queremos que se sienta como en casa, buscamos que su estancia sea lo más cómoda posible y que no tenga que preocuparse por ningún aspecto y mucho menos por uno que está tan íntimamente relacionado con la salud”.*

### La apuesta de Schär por la concienciación

Schär, como experto en productos sin gluten y líder en Europa, trabaja día a día por arrojar luz sobre la percepción y conocimiento de celiaquía y otros trastornos relacionados con el gluten, y de cómo llevar un estilo de vida saludable de forma fácil, tanto dentro, como fuera de casa.

La normalización de este tipo de dieta e incorporación a carta de opciones sin gluten es clave para que el sector horeca siga adaptándose a las necesidades de sus clientes. Por ello, la línea de negocio de Schär diseñada para el sector profesional, Dr. Schär Foodservice, ofrece información y multitud de formatos para la formación del sector profesional y sus equipos, con el fin de convertirse en el aliado perfecto de las mejores cocinas del país, igual que lo ha hecho en un gran porcentaje de las despensas de los españoles con algún tipo de intolerancia o trastorno relacionado con el gluten.

Contacta con **Dr. Schär Foodservice** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

### Noticias Relacionadas

- En el Día Nacional del Celíaco recordamos las reglas básicas a seguir en comedores escolares
- Las siete reglas básicas e ineludibles para prevenir la contaminación cruzada en la cocina
- Claves para mantener las tablas de corte en perfectas condiciones higiénicas
- Las dietas especiales desde el punto de vista de la operativa en cocina: menú para todos
- Herramientas para evaluar el peligro de contaminación cruzada por alérgenos
- Cruzada contra ‘la cruzada’: normas básicas para trabajar con seguridad en la cocina
- Comer productos sin gluten, única solución para las personas que padecen celiaquía