



Fotos portada de sección y superior: ©Depositphotos.

Más del 30% de los jóvenes españoles elige comida *veggie* cuando va a un restaurante

15-02-2023

Que la alimentación *plant-based* está plenamente aceptada por la población más joven es un hecho; igual que lo es que los españoles, en general, estamos cada vez más más abiertos a reducir el consumo de carne. Estos cambios se perciben más allá de los hogares y se van introduciendo tanto en los menús de la restauración colectiva como en la comercial. Según un estudio recientemente publicado, más del 30% de los jóvenes elige ya comida *veggie* cuando va a un restaurante.

La tendencia flexitariana y la reducción del consumo de proteína animal en España es una realidad claramente arraigada. El *plant-based* ya está presente de forma regular en el 40 % de los hogares del país. En este marco, el *Observatorio Nestlé de hábitos nutricionales y estilo de vida de las familias* ha querido tomar el pulso y comprobar si estos hábitos se están replicando también en la restauración comercial (conclusiones obtenidas a través de 600 entrevistas *online* a individuos de 18 a 30 años y de 31 a 45 años residentes en España).

Según los resultados, seis de cada diez españoles menores de 30 años va a un restaurante entre dos y cinco veces al mes en su tiempo de ocio. Los resultados revelan que más del 30 % de estos elige platos más respetuosos con el medioambiente que hace cinco años, cuando come o cena fuera de casa, y dos de cada diez que no lo hace, reconoce que le gustaría adquirir ese hábito.

La tendencia a seguir una alimentación más sostenible para el planeta se refleja ya a la hora de elegir el restaurante. Así lo asegura el 54 % de los jóvenes que, para comer fuera de casa, valora decantarse por un establecimiento que ofrezca platos vegetarianos, veganos o flexitarianos en la carta.

*“Vemos que los menores de 30 años son los que sobre todo abanderan esta tendencia en la restauración. Mientras el 12 % de estos apuesta habitualmente por restaurantes *veggies*, solo el 5% del siguiente grupo de edad, los de hasta 45 años, lo hace. De hecho, el 60% de estos últimos afirma que nunca ha tenido en cuenta el aspecto de la sostenibilidad a la hora de elegir dónde comer o cenar”,* comenta **Sergi Pascual**, responsable de Marketing de Nestlé Professional.

A pesar del interés creciente por este tipo de platos y opciones más saludables para el planeta en la restauración, el Observatorio Nestlé revela que para cuatro de cada diez jóvenes no es fácil encontrar un establecimiento con una carta *veggie* y dos de cada diez afirma incluso que se desplaza para ir a comer o a cenar a un restaurante de estas características.

Acostumbrándonos a llevarnos las sobras a casa

Según el estudio, cerca del 40% de los encuestados menores de 30 años se lleva las sobras de comida a casa para evitar el desperdicio alimentario frente al 19% de hasta 45 años que lo hace.

No obstante, y a pesar de que cada vez es más común pedir para llevar lo que ha sobrado en la mesa, todavía el 10% de ambos grupos de edad reconoce que no pide un *tupper* por vergüenza.

Otro punto en el que coinciden es en el precio que estarían dispuestos a pagar por una alimentación más sostenible en la restauración. Más del 40% de ambos grupos aceptaría y asumiría pagar más en un establecimiento si los platos o alimentos que degusta son más respetuosos con el planeta. Por el contrario, el 55% restante cree que no debería repercutir en su bolsillo.

Noticias Relacionadas

- Las personas veganas en España han aumentado un 60% en relación al año 2019
- 'Alimentación vegetariana en la infancia', una guía breve estructurada a partir de preguntas
- Las alternativas vegetales, en busca de la experiencia sensorial y hedónica perdida
- Sostenibilidad y alternativas de origen vegetal en el marco europeo de la restauración colectiva