



Desmontamos los mitos de la comida saludable.

Y explicamos lo que realmente deberían hacer los operadores de servicios de comida.

Eche un vistazo a cualquier informe de tendencias actuales en los servicios de comida y es probable que se encuentre con tres temas clave: requisitos dietéticos con énfasis en opciones sin gluten, comidas a base de vegetales y el vertiginoso ascenso de la hamburguesa sin carne. Además de bowls de todo tipo: poke, acai, Buda, y la lista sigue y sigue.

La tendencia a alejarse de la carne se ha acelerado rápidamente en los últimos años.



Está claro que los consumidores quieren comidas más saludables, más personalizables, más sostenibles y más prácticas. Pero para que los operadores de servicios de comida satisfagan realmente estas exigencias y mantengan sus resultados económicos bajo control, es importante que vayan más allá de las palabras de moda. A continuación, examinaremos las tres tendencias para descubrir cómo lograrlo.

Tendencia 1: Comidas a base de vegetales

La tendencia a alejarse de la carne se ha acelerado rápidamente en los últimos años, pero nunca tan rápido como durante los primeros meses de la pandemia de coronavirus. Según los datos publicados por Plant Based Foods Association (PBFA) y SPINS, una empresa especializada en el análisis de mercado y datos de bienestar de los consumidores, las ventas de carne hecha con vegetales aumentaron dos veces más rápido que las de carne animal en la primavera de 2020 (un 148 % más desde 2019), mientras que las ventas de tofu y tempeh crecieron un 88 %. Incluso después del período pico de compras motivadas por el pánico, las ventas de carne hecha con vegetales siguieron incrementándose más rápido que las de carne animal. Los productos del mar de origen vegetal son otro sector emergente, aunque solo representa el 1 % de las ventas totales de los alimentos hechos con vegetales.

Las ventas de carne hecha con vegetales aumentaron dos veces más rápido que las de carne animal en la primavera de 2020 (un 148 % más desde 2019).

Una idea errónea muy común es que la carne hecha con vegetales

es más saludable que su equivalente animal. En realidad, esto no es totalmente cierto. Por ejemplo, si bien las hamburguesas vegetarianas se producen generando un impacto ambiental negativo muchísimo menor que el generado por la cría de ganado, estas hamburguesas son muy similares en términos de calorías, sodio y grasas saturadas debido al alto grado de procesamiento requerido. Esto varía según la marca; la hamburguesa Beyond Burger tiene menos grasas saturadas que la hamburguesa Impossible Burger, pero una cantidad de calorías similar.

Si una alternativa similar a la carne no es la prioridad, sino más bien un plato saludable, económico y ecológico, quizá una hamburguesa vegetariana no es la mejor opción. En su lugar, Will Nicholson, un experto en sostenibilidad alimentaria, recomienda considerar un plato de curry repleto de vegetales. No hay plato que le gane a nivel de macronutrientes y micronutrientes, tiene menos sal, azúcar y grasa, es más económico, se puede elaborar a partir de ingredientes exclusivamente orgánicos y satisface la exigencia de sabores exóticos por parte de los consumidores.

«Si está buscando un plato saludable, económico y ecológico o un plato de curry repleto de verduras esta podría ser una buena alternativa».

Will Nicholson

Está claro que «sin gluten» es una tendencia que los operadores de servicios de comida deben tener muy en cuenta.



Tendencia 2: Opciones sin gluten

También existe la idea entre muchos consumidores de que «sin gluten» es igual a «saludable», pero en muchos casos, eso simplemente no es cierto. A menudo, el pan sin gluten es un alimento altamente procesado y repleto de azúcar. Lo mismo ocurre con los productos que se venden comúnmente en cafeterías como, por ejemplo, los brownies sin gluten.

Está claro que «sin gluten» es una tendencia que los operadores de servicios de comida deben tener muy en cuenta. Se espera que el mercado global se expanda de 5.600 millones de dólares a 8.300 millones de dólares entre 2020 y 2025, a medida que se diagnostique celiacía a más personas, pero también a medida que más consumidores elijan opciones «sin gluten» para mejorar su dieta personal o presentarse como personas más conscientes de su propia salud. Además, las normativas más estrictas sobre el etiquetado de ingredientes implican que esta tendencia ya no es algo que las empresas de servicios de comida puedan ignorar.

Se espera que el mercado global se expanda de 5.600 millones de dólares a 8.300 millones de dólares entre 2020 y 2025.

A las empresas de catering no les costaría mucho ofrecer opciones sin gluten que sean saludables y económicas, sin cambiar sus menús. Por ejemplo, no utilizando harina de trigo para espesar sopas o platos de curry. O promocionando ensaladas y bowls saludables sin gluten.

También es hora de que las empresas inviertan en sistemas digitales para mantener el control sobre los alérgenos y cumplir con las normativas. De estos sistemas, los mejores pueden mostrar un registro de auditoría de cumplimiento que llega directamente al proveedor, asegurando que los operadores de servicios de comida cumplan con la ley y al mismo tiempo garantizando a los clientes que pueden comer con seguridad en el establecimiento. Estos sistemas también se pueden utilizar para contar las calorías de los platos e incluir esa información en el menú; otro aspecto en el que los consumidores –y las autoridades– están cada vez más interesados.

Tendencia 3: Bowl 2.0

Los bowls saludables ocuparon el quinto lugar entre 133 tendencias de menú en las previsiones culinarias What's Hot 2020 de la National Restaurant Association. No es de extrañar, dado que estas comidas del tipo «confecciónela usted mismo» satisfacen las exigencias de los consumidores en cuanto a personalización, conveniencia y sabores exóticos de otros países, además de ser sanas para usted.

Para los operadores de servicios de comida, los bowls son atractivos porque usan ingredientes de menor coste como el arroz integral o la lechuga, mientras que las proteínas de alto precio y otros ingredientes premium se pueden agregar en pequeñas cantidades. Los restaurantes y las empresas de catering también pueden usar bowls para resaltar los ingredientes de temporada y las ofertas por tiempo limitado. Además, al permitir a los clientes crear sus propias comidas siempre se consigue reducir el desperdicio de alimentos.

Los bowls también son ideales para la entrega a domicilio y la comida para llevar, otra tendencia en rápido crecimiento.



El operador de servicios de comida británico Vita Mojo ha llevado la personalización al siguiente nivel al permitir que los clientes utilicen una pantalla táctil para elegir exactamente la combinación de proteínas, verduras, guarniciones y salsas que deseen, según sus gustos, presupuesto y necesidades nutricionales. Los ingredientes del menú están marcados con una hélice de ADN verde o roja para indicar el beneficio o el riesgo para la salud asociado con ellos.

Los bowls también son ideales para la entrega a domicilio y la comida para llevar, otra tendencia en rápido crecimiento, sobre todo durante las difíciles condiciones comerciales actuales. Para las empresas de catering, esto podría ser una verdadera oportunidad de venta, ya que los empleados podrían comprar en el comedor de la oficina otro bowl para llevar, si tienen pensado trabajar desde casa al día siguiente.

¿Cómo puede ayudar un equipo RATIONAL?

La flexibilidad de iCookingSuite es ideal para un operador de servicios de comida que quiere ofrecer una variedad de diferentes ingredientes y asegurarse de que estén todos cocinados a la perfección.

La monitorización inteligente significa que la cantidad, el tamaño y el estado de los alimentos se detectan automáticamente y los parámetros de cocción se ajustan en consecuencia. El sistema también permite ahorrar energía, espacio y materias primas, y hasta un 95 % de grasa y aceite.

El sistema combina el iCombi Pro, que cocina delicadamente con vapor 100 % fresco, y la iVario Pro, que tiene suficiente energía de reserva para conservar los valiosos nutrientes y se puede dividir la cuba en cuatro zonas.

➔ Descubra más
es.getready2021.com

