

Fecha: 22/02/2017

Fuente: EL SUR DE (CONCEPCION-CHILE)

Pag: 9

Art: 4

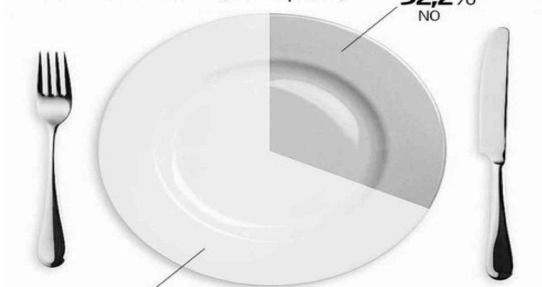
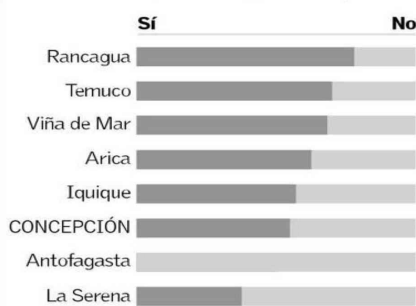
Título: EL 45% DE LOCALES DE CONCEPCIÓN OFRECE COMIDA SALUDABLE

Tamaño: 27,9x17,6
Cm2: 490,5Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Tono: No Definido

ESTUDIO REVELÓ EL GIRO QUE ESTÁ TENIENDO EL NEGOCIO, PERO AÚN FALTA

El 45% de locales de Concepción ofrece comida saludable

Existe una notoria evolución hacia ese mercado, que va de la mano con el cambio de conciencia.

¿Este local ofrece algún menú saludable? (Concepción)67,8%
Sí**¿Este local ofrece algún menú saludable?** (comunas)



Fecha: 22/02/2017
Fuente: EL SUR DE (CONCEPCION-CHILE)
Pag: 9
Art: 5
Título: EL 45% DE LOCALES DE CONCEPCIÓN OFRECE COMIDA SALUDABLE

Tamaño: 14,6x13,4
Cm2: 195,3

Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Tono: No Definido

Un estudio realizado por Edenred, firma que entrega beneficios de alimentación y soluciones para las organizaciones, reveló que actualmente el 68% de los establecimientos alimenticios ofrece la alternativa de menú saludable. En Concepción, según el análisis, el 45% de los locales consultados entregan este tipo de suministro.

El estudio abarcó una muestra de 500 comercios que sirven almuerzo, en 25 comunas a lo largo de Chile. Dentro de este contexto, los casinos, panaderías, cafeterías y restaurantes son los que más ofrecen la opción de menú saludable con 88%, 86%, 72% y 71% respectivamente; mientras que las fuentes de soda, mini-markets, delivery y comida al paso, fueron los comercios con una menor oferta, con un 64%, 63%, 62% y 57% respectivamente.

Para Bárbara Flores, jefa del Departamento de Nutrición de Edenred, estima que cada día el negocio de la comida saludable, resulta atractivo, pues hace algunos años era difícil imaginar que el tema de alimentación saludable estuviera tan presente en nuestra sociedad. Sin embargo, actualmente existe una notoria evolución en este sentido, que va de la mano con el cambio de conciencia sobre los aspectos que afectan nuestra salud, entre ellos la alimentación.

Agregó que el estudio determinó que, efectivamente, no existe mu-

cha variación en los precios de los menús saludables con los tradicionales. Ahora bien, con todo este cambio de conciencia respecto a la comida equilibrada y saludable, también hay un cambio en el paradigma o estereotipo de que la comida sana es fome y/o no es suficientemente contundente. Para que este cambio tenga un impacto mayor en las personas, y por ende sea más efectivo, los restaurantes elaboran alternativas de menú más gourmet o sofisticadas, lo que no necesariamente implica una diferencia de precio entre un menú y otro.

Para Carla Cornejo, nutricionista y docente de la Escuela de Nutrición y Dietética Universidad de Las Américas y magíster en Nutrición, cada día resulta más atractivo contar con comida saludable en la ofer-

ta, pero, lamentablemente, lo que a veces se vende como "comida saludable" no lo es, ya que sobrepasa calorías y grasas, principalmente en los aderezos y/o tipos de queso y cantidades de ingredientes que contiene el plato.

Además, está acompañado de la estacionalidad, esto quiere decir que desde octubre a marzo hay un alza en el consumo.

Agregó que un trabajador que tiene una alimentación adecuada mejora el estado de alerta, disminuyen los accidentes laborales y puede manejar situaciones de estrés de mejor forma. Según un informe de la Organización Mundial de la Salud, "el incremento de la actividad física acompañado de una alimentación saludable podría incrementar la productividad en un 20%."