

Nei consumi la salute passa dal piatto

la-salute-passa-dal-piatto-3-92bc73e1

Se la colazione è il pasto più importante della giornata, anche il pranzo non è da sottovalutare. Almeno stando a quanto emerge dal settimo sondaggio firmato Edenred per indagare le abitudini alimentari degli europei. E non solo per la consistenza della platea di consumatori interessata al pranzo (pari al 75% dei lavoratori dipendenti e in crescita del 5% rispetto al 2014) ma anche – e soprattutto – perché sono sempre di più le persone attente a ciò che mangiano e propense a optare per una dieta sana. Parliamo infatti del 53%, in crescita del 15% rispetto al 2013. E c'è di più: il 72% (+43 punti percentuali rispetto al 2016) dei lavoratori dipendenti europei crede che l'azienda dovrebbe aiutare i propri dipendenti a mangiare sano e migliorare il benessere sul posto di lavoro, mentre il 33% del campione ha anche espresso l'esigenza di potere accedere a ristoranti con menù equilibrati. Segno, indiscutibile, dunque, che la cultura alimentare si sta via via raffinando. Se questo è il quadro europeo, come si caratterizza quello italiano?

REASON WHY DI SCELTA



In Italia la maggioranza degli intervistati va a pranzo fuori ufficio. Tra le

motivazioni per cui sceglie un locale piuttosto che un altro vengono indicate: la vicinanza alla sede di lavoro (56,2%), l'offerta di cibo sano (55%) e la velocità del servizio (52,1%). **Importante anche se non prioritaria viene giudicata l'atmosfera del locale.** Riguardo all'importanza di un'offerta sana ed equilibrata gli italiani sono secondi solo agli spagnoli e distanziano gli altri Paesi di diversi punti percentuale. Inoltre, sono i più attenti ai prodotti locali e alla stagionalità: più del 42% rispetto ad una media europea del 30%. **E cosa invece viene ritenuto più marginale?** Beh, per esempio **gli italiani sembra non tengano particolarmente in conto indicazioni nutrizionali** scritte o uno staff capace di

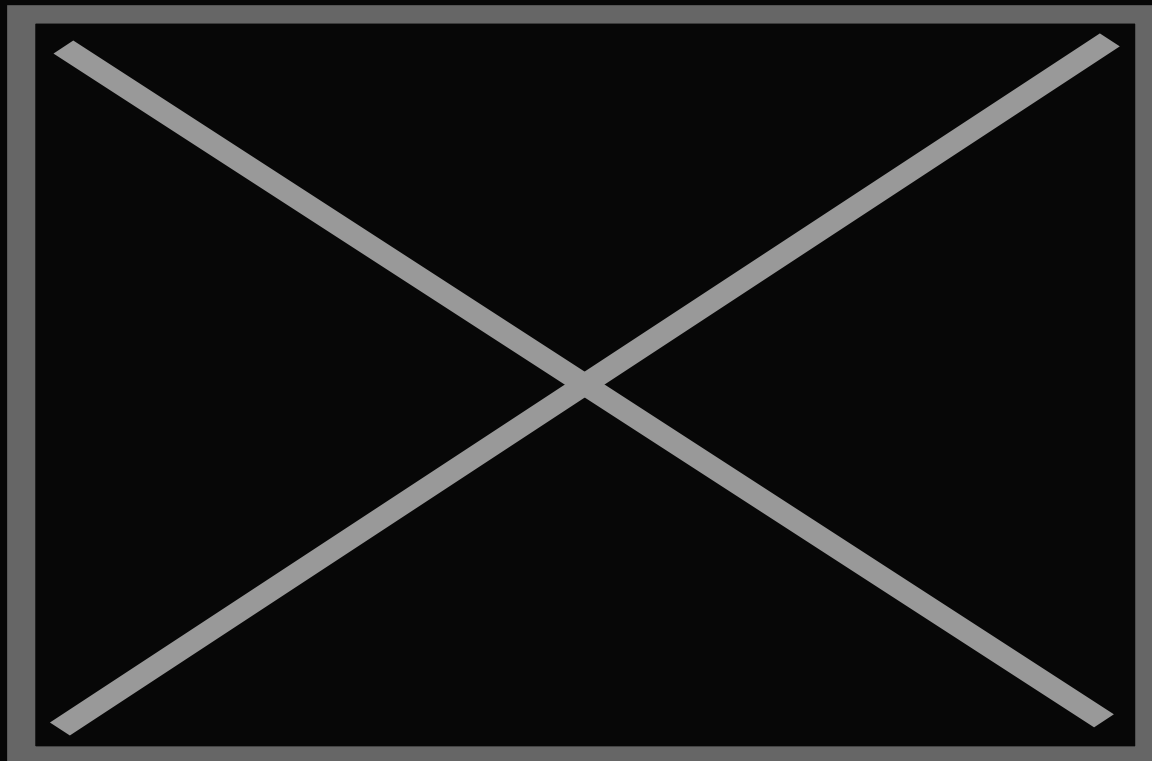
fornire consigli su un'alimentazione bilanciata. Infine anche la proposta di acqua del sindaco, non è tra le principali aspirazioni.

2019 - DIPENDENTI

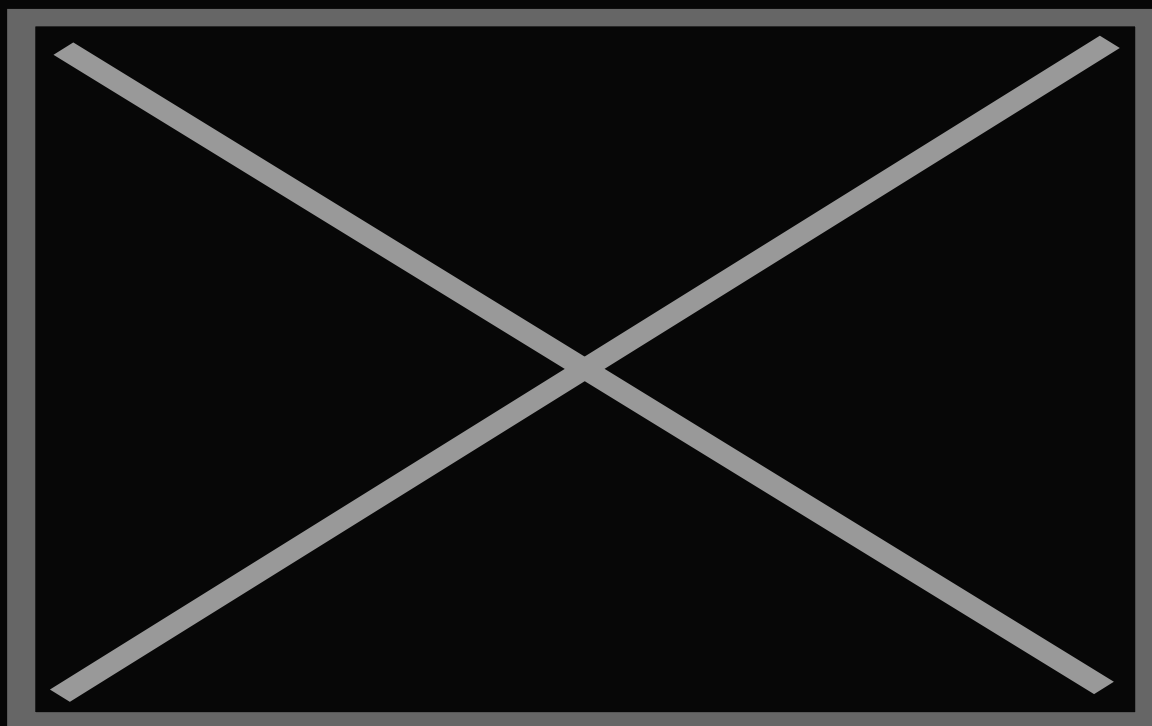
QUANTE VOLTE A SETTIMANA FAI UNA PAUSA PRANZO DURANTE LA GIORNATA LAVORATIVA?

DURANTE I GIORNI FERIALE QUANTO GIUDICHI IMPORTANTE NELLA SCELTA DEL RISTORANTE/BAR LA SEGUENTE MOTIVAZIONE? > È VICINO AL MIO UFFICIO

DURANTE I GIORNI FERIALE QUANTO GIUDICHI IMPORTANTE NELLA SCELTA DEL RISTORANTE/BAR LA SEGUENTE MOTIVAZIONE? > IL CIBO HA UN BUON APPORTO/QUALITÀ NUTRIZIONALE

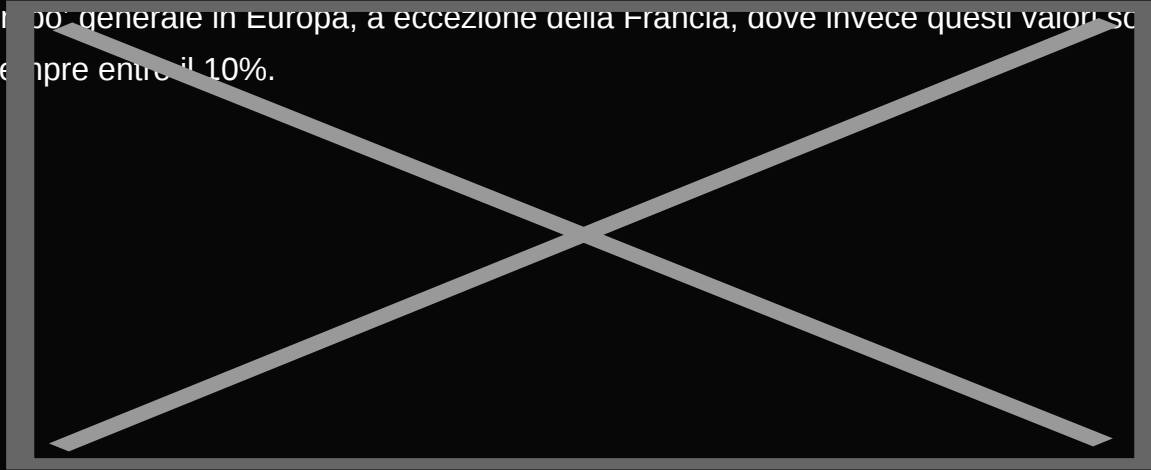


DURANTE I GIORNI FERIALE QUANTO GIUDICHI IMPORTANTE NELLA SCELTA DEL RISTORANTE/BAR LA SEGUENTE MOTIVAZIONE? > IL SERVIZIO È VELOCE



QUESTIONE DI GUSTI

Riguardo alla tipologia del pasto, i nostri connazionali, preferiscono un piatto o un pasto completo (47,4%) rispetto a piatti preconfezionati (3%) e fast food (1,4%). Questa, comunque, è una tendenza un po' generale in Europa, a eccezione della Francia, dove invece questi valori sono più alti, ma sempre entro il 10%.

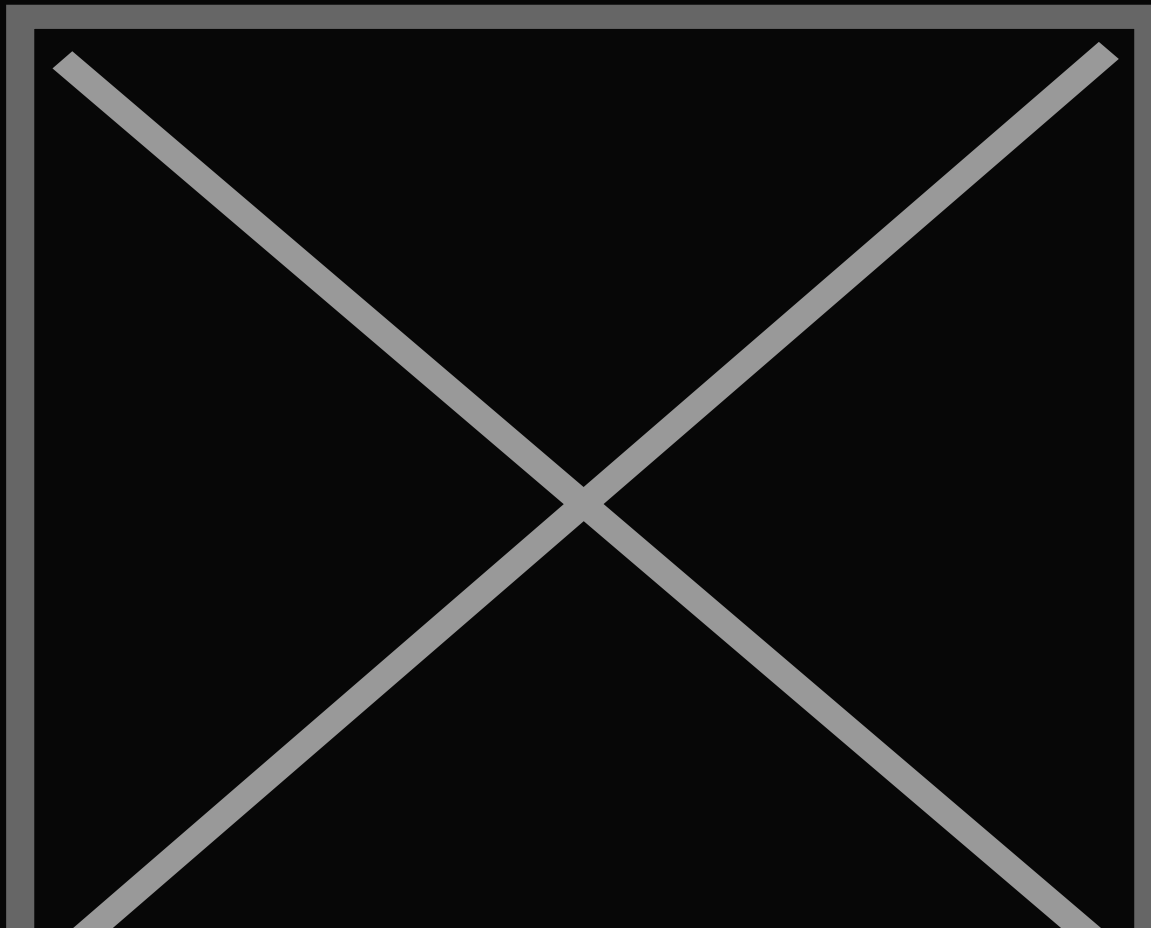


Una volta

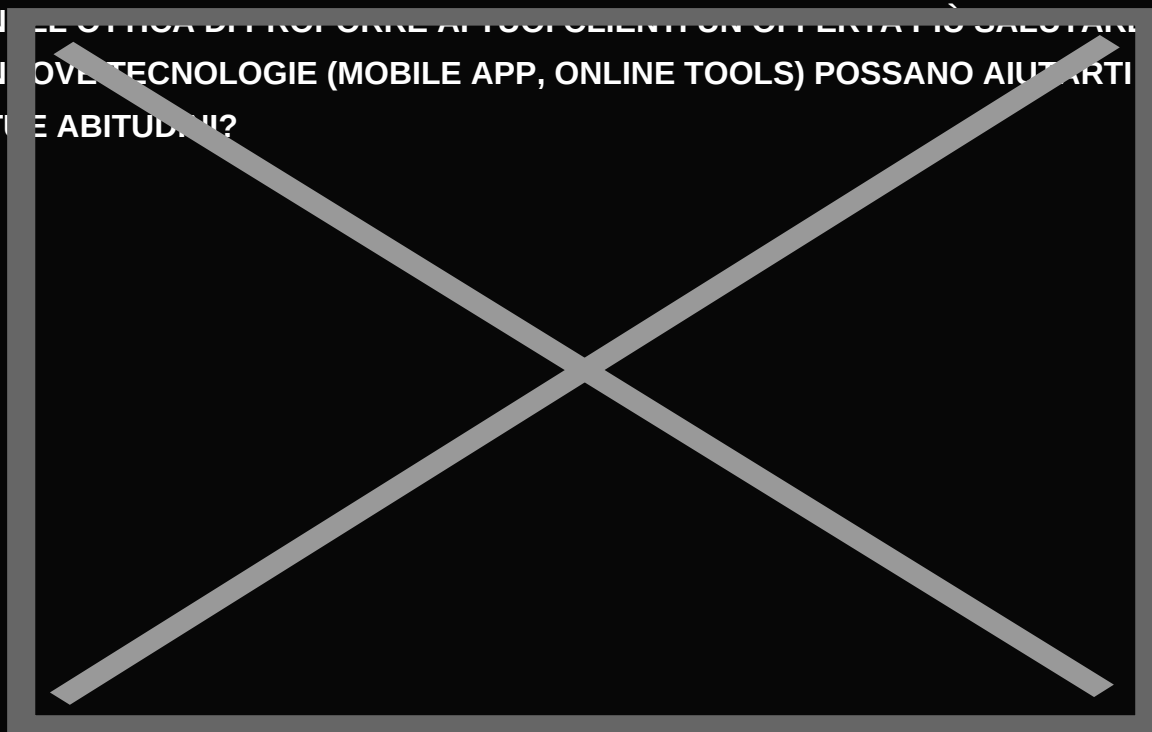
arrivati al ristorante, quali fattori condizionano principalmente la scelta?

In primis, la “voglia” del momento, in seconda battuta “ciò che mi fa bene”. E poi naturalmente, un occhio di riguardo viene dato anche al fattore prezzo: mai disdegnarlo.

**ALL'ORA DI PRANZO QUALE FRA QUESTE MOTIVAZIONI INFLUENZA LE TUE SCELTE?
(POSSIBILI RISPOSTE MULTIPLE)**



NE LE OFFERTE DI PROPORRE AI TUOI CLIENTI UN'OFFERTA PIÙ SALUTARE? RITIENI CHE LE
NUOVE TECNOLOGIE (MOBILE APP, ONLINE TOOLS) POSSANO AIUTARTI A MODIFICARE LE
TUE ABITUDINI?

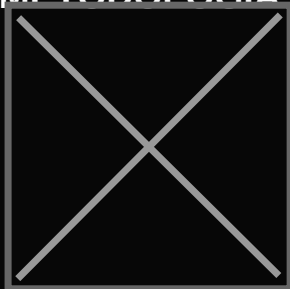


Infine, le

tecnologie: possono contribuire a diffondere e supportare abitudini salutistiche?

Per la maggioranza degli intervistati senza dubbio. E sulla stessa linea si trovano anche dall'altra parte della barricata. Secondo i proprietari di ristoranti coinvolti nel Food Barometer 2018 di Edenred, infatti, alla luce del crescente apprezzamento di piatti sani ed equilibrati, le nuove tecnologie potrebbero, non solo aiutare a trovare nuove ricette da proporre, ma anche dare una mano ai clienti con app per il conteggio di calorie o con la geolocalizzazione di locali con un'offerta più salutare.

METODOLOGIA DELL'INDAGINE



Il sondaggio, effettuato nel 2018 da Edenred sul tema dell'alimentazione durante

la giornata lavorativa, è stato condotto fra oltre 25.000 lavoratori dipendenti e più di 1.400 proprietari di ristoranti in 8 Paesi Europei: Austria, Belgio, Repubblica Ceca, Francia, Italia, Portogallo, Slovacchia e Spagna. È il settimo condotto nell'ambito del programma FOOD (Fighting Obesity through Offer and

Demand – Lotta all'obesità tramite l'offerta e la domanda).