



El 'boom' de la comida para llevar en Valencia

Los alimentos han experimentado un incremento de costes constante desde el inicio de la crisis inflacionaria y la situación en Ucrania. Elementos esenciales como la leche y los huevos han registrado aumentos del 18% y 13% respectivamente en el último año. La carne también ha visto un aumento del 9% en su precio, mientras que el aceite de oliva ha escalado un 39% en el transcurso del año, alcanzando casi 10 euros por litro en ciertos supermercados.

Estos continuos ajustes en los precios han llevado a que muchas personas recurran a establecimientos de comida para llevar como su principal fuente de alimentación diaria. Esto se debe a que la diferencia en los costos entre cocinar en casa y adquirir comida preparada se ha reducido considerablemente.

Durante 2022, según informa la Asociación Española de Fabricantes de Platos Preparados, (Asefapre), el consumo en los hogares españoles de platos preparados alcanzó las 682.656 toneladas, un 3,5% más que en el año anterior. «Estos datos», afirmó Álvaro Aguilar, secretario general de Asefapre, durante la presentación del informe, «confirman que los platos preparados dan respuesta a las necesidades de los consumidores, con una propuesta que se adapta a cada estilo de vida».

Uno de los mejores ejemplos es el de la paella: elaborar una paella valenciana para cuatro personas puede llegar a ascender hasta los 23 euros, lo que se traduce en aproximadamente 5,75 euros por comensal. Sin embargo, al compararlo con los precios

Costes El sector crece tanto en los pequeños negocios como en los supermercados con unos precios contenidos de las raciones frente a las subidas en la cesta de la compra



▲ **Abundante**
Ración en una tienda de comidas para llevar.
L. ARLA NDIS

GONZALO
ESCRIG



◀ Colas.

El Rubio, una de las empresas de éxito en Valencia. I. ARLANDIS

La rapidez es uno de los alicientes para los compradores, además de tarifas especiales para estudiantes

vienen muchos jóvenes y divorciados que viven solos. Simplemente, les sale más económico gastarse cuatro euros aquí que hacerse la comida en casa», reitera. Uno de los clientes lo confirma al salir del establecimiento. «Estoy solo en casa y no tengo tiempo de cocinar», comenta. «Vengo todos los días», sentencia antes de irse.

Este nicho de mercado, en pleno crecimiento, ha conseguido expandirse a las principales cadenas de supermercados españoles. Mercadona, por ejemplo, comenzó su proyecto 'Listo para Comer' en 2018 en su supermercado de Burjassot para «cubrir una necesidad que se había detectado a través de nuestros clientes», indican.

Ahora, después de cinco años, el proyecto ya está en 1.044 tiendas de las 1.669 que tiene toda la cadena, incluyendo Portugal. Durante este periodo de tiempo, la compañía ha podido observar que los consumidores son principalmente gente joven, trabajadores y personas mayores.

Según fuentes del proyecto 'Listo para Comer' de Mercadona, desde la integración hace un año del autoservicio, han experimentado un mayor número de clientes, ya que pueden adquirir su plato sin esperar turno para ser atendidos. Lo que señala que el principal aliciente para muchos de los compradores, más allá del ahorro, es la rapidez.

Más allá del servicio de comida para llevar, otras cadenas, como Consum, han intentado suplir la demanda con platos precocinados. Desde 2017, la oferta de este tipo de productos ha aumentado en 12%, pasando 323 platos a 363 en 2022. «Nosotros no expandimos el servicio, ya que son platos preparados y los tenemos en murales de frío, pero sí que hemos aumentado la variedad», afirman.

Los últimos datos aportados por la empresa muestran un auge en la popularidad de estos productos, demostrando así la necesidad de consumidores de tener acceso a comida precocinada. «La comida preparada lleva un crecimiento en unidades durante lo que llevamos de año del 6,3%, siguiendo el mismo ritmo de crecimiento de 2022».

en locales de comida para llevar, la disparidad demuestra la conveniencia de adquirirla ya preparada. En El Rubio, un establecimiento especializado en platos preparados de Valencia, todas las porciones se venden a 3,90 euros, incluyendo las opciones de otras variedades.

Una empleada comenta que en la actualidad la diferencia entre cocinar en casa y comprar platos hechos es casi insignificante. «El coste de un paquete de carne ya alcanza los cinco euros, y si estás solo, el precio de tu ración de paella fácilmente supera los cuatro euros». Según nos informan, su clientela principal está compuesta por estudiantes universitarios y trabajadores locales. «Nuestra ubicación cercana a varias universidades atrae a jóvenes que carecen de tiempo para cocinar o simplemente tienen un presupuesto mucho más restringido», aseguran.

De hecho, han establecido acuerdos con empresas locales para reducir los precios de sus platos y así atraer a un público más amplio. «Ofrecemos tarifas especiales para estudiantes y ciertos trabajadores. La porción puede llegar a costar solo 3,20», confirman.

Otro de los locales, ubicado en la avenida Tres Cruces, recibe a diario a hombres y mujeres que viven solos, ya sea por su edad como por su situación civil. «Es muy difícil ver a familias entre semana comprando comida para llevar», asegura uno de los dueños, pero