Publicado en Cerdanyola del Vallès el 20/04/2018

Sabater Nuri se adapta a las nuevas tendencias alimentarias ampliando la variedad de los productos

Los consumidores cada vez están más interesados ??en conocer recetas saludables, bebidas nutritivas, quien manipula los alimentos que compran o de donde proceden

Diferentes informes sobre tendencias alimentarias, como el de Mintel o el de Intenso Foodservices, apuntan la escalada ascendente del interés que está generando el mercado de la alimentación.

Según estos informes, los consumidores ya están generando el mismo volumen de búsquedas en Google para servicios relacionados con el turismo como para productos de alimentación. Las personas cada vez están más interesadas ??en conocer recetas saludables, bebidas nutritivas, quien manipula los alimentos que compran o de donde proceden.

Disponer de una buena salud es un deseo mayoritario y en general, los consumidores saben que a través de la alimentación se puede contribuir a ello, al mismo tiempo pero, las largas jornadas laborales, el multitasking, la conciliación familiar o el ocio , dificultan el acceso a la cocina tradicional donde los consumidores elaboran platos durante horas y horas para, posteriormente, poderlos ingerir, no ayuda en conseguir una dieta sostenible.

“El fenómeno que observamos en los supermercados del Grupo van en esta dirección” asegura Pep Moya, responsable de los supermercados Condis del Grupo Sabater Nuri. “Cada día tenemos más variedad de comida preparada, fruta pelada, tostadas, croquetas, tortillas, carne rebozada, pizzas … porque cada vez observamos más demanda”, asegura Pep antes de explicar que los consumidores cada día son más exigentes ; “Quieren productos de mucha calidad, saludables, variados y a buen precio”, una fórmula que no todos los supermercados ofrecen.

Según Moya, los productos que “hay y habrá cada vez más en los supermercados serán productos ecológicos, de proximidad, de mucha calidad y donde la transparencia juegue un papel importante”. Así lo indican los informes, como el de Intenso Foodservices, que habla de la humanización de los negocios y de la exigencia imperante de los consumidores para saber de dónde proceden los alimentos que compran en las grandes superficies.

Otros informes como el que anualmente publica Mintel, concluye en que las tendencias alimenticias actuales están cambiando la forma de comprar y vender alimentos. Si un usuario no sabe cómo se produce un producto y de dónde proviene ya no lo comprará, si el producto no transmite valor tampoco interesará al cliente, si su imagen se reconoce por redes sociales será más fácil adquirirla, si las ofertas y promociones están personalizadas se potenciarán las ventas… y todas estas tendencias se ven traducidas ya en los supermercados del Grup Sabater Nuri.

La incorporación de comida preparada de la empresa Tento ha sido un impulso, la exigencia de

obtener fruta y verdura del día, pan variado de calidad, comida para celíacos, huevos ecológicos de gallinas libres, productos de primera calidad de marcas como el Pastoret, Bo de debò, Casa Ametller Origen, Alemany … son la evidencia de que esta revolución para comer de forma saludable ha llegado al supermercado de proximidad.

El Grupo Sabater Nuri dispone de dos supermercados situados en las estaciones de servicio Nuroil de Cerdanyola del Vallès.

Datos de contacto:
e-deon.net
Comunicación · Diseño · Marketing
931929647

Nota de prensa publicada en: Cerdanyola del Vallès

Categorías: Gastronomía Cataluña Recursos humanos Consumo

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es