La demanda de bebidas saludables impulsa las ventas de kombucha durante el periodo prenavideño

Una juventud concienciada de la diversión sin alcohol está propiciando una mayor demanda de este tipo de refresco saludable. La granadina Viver Kombucha, prevé un incremento del 300% en ventas en diciembre con respecto al mismo mes del año anterior

La incipiente demanda de bebidas saludables hace predecir un crecimiento de las ventas de kombucha durante el periodo prenavideño. Empresas como Viver Kombucha prevé para diciembre un incremento del 300% en sus ventas con respecto a mismo periodo en 2021. Desde esta firma han subrayado que, el producto cada día convence más, "no solo entre deportistas y personas preocupadas a diario por su salud sino, también, entre empresas y particulares que quieren ofrecer en sus jornadas y eventos sociales una propuesta gastronómica saludable".

Esta tendencia viene ratificada en gran medida por estudios en donde se pone de manifiesto que los jóvenes y adolescentes actuales beben menos alcohol que los de épocas anteriores. Se trata de la conocida como generación Z, que abarca a los nacidos entre finales de los años noventa y la década de los 2000.

Los datos de un estudio internacional de HBSC, auspiciado por la Organización Mundial de la Salud (OMS), muestran que los adolescentes beben menos bebidas alcohólicas que nunca; solo el ocho por ciento ingiere alcohol cada semana, una tercera parte de los que tenían su edad en 2006.

Otro de los estudios al respecto, llevado a cabo en el Reino Unido, confirma que el 26 por ciento de los jóvenes de hoy en día no bebe nada de alcohol, frente al 15 por ciento que se podía calificar como abstemio en la generación anterior.

Atendiendo a estos datos y tendencias, muchos eventos y fiestas, previstas para antes y durante las fechas navideñas, han introducido en su oferta bebidas saludables destinadas a este porcentaje cada día más alto de consumidores.

En esta línea, marcas de moda como Silbon han contado con Viver Kombucha en sus recientes eventos; "una opción que ha sido bien recibida entre los clientes de la firma de moda cordobesa que agradecía contar con una alternativa a las bebidas azucaradas o con alcohol", ha subrayado la responsable de eventos y relaciones públicas de Viver Kombucha, María Sáez.

Su bajo contenido calórico, sus ingredientes reales y, sobre todo, su carácter probiótico la han convertido en una de las bebidas más demandadas tanto para combinar en un evento o fiesta, como para consumirla tanto en los previos como después del acontecimiento social.

Víver Kombucha está elaborada a base de té y frutas ecológicas. "Sus componentes, todos ecológicos y elegidos por sus propiedades beneficiosas para fortalecer el sistema inmunológico, son además fácilmente asimilables por el organismo y favorecen la digestión", ha puntualizado Sáez.

Todas propiedades que convencen a un gran número de personas que se muestran más preocupados por la salud física y mental, a la vez que más concienciados por disfrutar la vida sin alcohol. "La sobriedad, el ser abstemio se está poniendo de moda y de ahí el impulso de bebidas como Víver Kombucha".

"Esta es la clave de que cada vez más empresas y restaurantes se sumen a introducir bebidas como la kombucha en sus eventos, ya cada día se impulsa más ofrecer un equilibrio nutricional durante las celebraciones, al igual que una oferta de bebidas compensada con refrescos saludables frente a los azucarados y al alcohol", ha confirmado la responsable de eventos y relaciones públicas de Víver Kombucha.

Asimismo, cabe destacar que, según los últimos estudios de las grandes cadenas de distribución, si ya en 2021 más del 50 por ciento de los consumidores revisaban las etiquetas de los alimentos para conocer la cantidad de azúcares consumidos, en este 2022 los consumidores dan mayor relevancia a la reducción de azúcares y calorías en la categoría de bebidas.

Y es que es que parece que la kombucha ha venido para quedarse y la irrupción de las bebidas saludables en el mercado ya no es una moda. Cabe recordar que la Organización Mundial de la Salud (OMS), en su informe de 'Estrategia mundial para reducir el uso nocivo del alcohol', subraya que "el consumo de bebidas alcohólicas ocupa el tercer lugar entre los principales factores de riesgo de mala salud en el mundo". Según un nuevo estudio de la OMS, casi 750.000 de los diagnósticos de cáncer en 2020 en el mundo se atribuyen al consumo de bebidas alcohólicas.

Viver kombucha es una bebida cien por cien ecológica y posee propiedades nutritivas excepcionales para el cuidado del organismo, ya que sus características probióticas refuerzan el sistema digestivo e inmunológico y tiene efectos naturales antiinflamatorios. Comenzó su distribución en tiendas y cadenas del sector ecológico y, en algo más de dos años y medio de existencia, ya ha conseguido tener presencia en enseñas como El Corte Inglés, Carrefour, Alcampo, Covirán, Covalco, Coaliment, Masymas, Semark, Comerbal, Eroski, Caprabo, GM Food, Herbolarios Navarro, Grupo Upper, Spar, Deza Calidad, Grupo Gadisa y a través del canal Horeca.

De forma paralela, hace tan solo unos meses, NH Hoteles Group la seleccionó como marca premium para los hoteles 5 estrellas de la cadena. Sus bebidas están también presentes en más de 500 bares y restaurantes de todo el país. La empresa, con sede en Granada, abrió sus puertas en marzo de 2020 y, desde la responsabilidad corporativa en clave social, dona el 20 por ciento de sus beneficios para la ayuda a pacientes de cáncer a realizar ejercicio físico para mejorar su calidad de vida, a través de la fundación UAPO.

Datos de contacto:

María José García-Mondelo Pérez
617551616

Nota de prensa publicada en: [Granada](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Andalucía](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>