



El futur de l'alimentació (III): Població i hàbits de consum

Des que el món és món, l'ésser humà menja. A més de ser una de les nostres necessitats bàsiques és també un dels plaers més grans de la vida per moltes persones.

Tradicionalment, el nostre entorn més proper ens subministrava els aliments per cobrir les nostres necessitats energètiques. Les plantes i animals autòctons, juntament amb els diferents mètodes de preservació d'aliments en èpoques d'escassetat, han marcat les tradicions culinàries de cada regió: salaons, conserves o curats són característics de cada zona en funció del clima i accés a les matèries primeres.

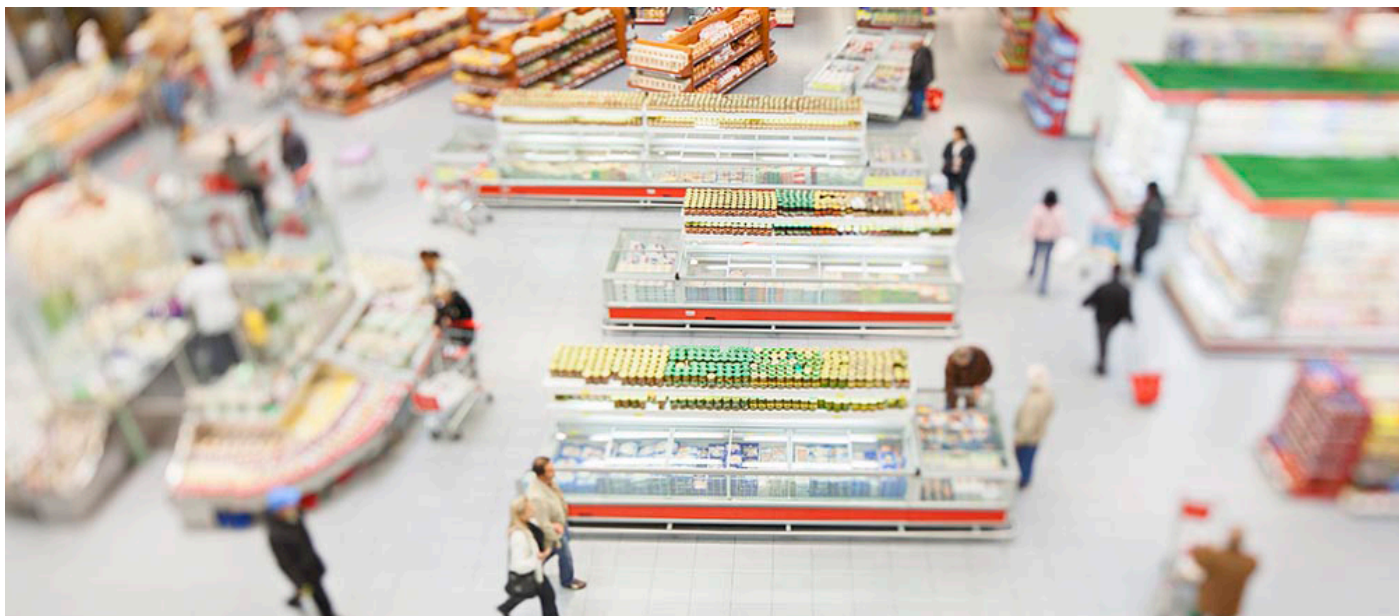
Durant el segle XX, la industrialització i la incorporació de la dona al món laboral, van propiciar canvis profunds en els hàbits alimentaris de la població. Actualment vivim en una constant evolució de costums que afecten des de la forma com comprem fins a la manera de consumir aliments. Les empreses del sector de l'alimentació hem d'estar atentes per poder desenvolupar productes i aliments que s'ajustin a les noves demandes i necessitats dels consumidors.

Globalització

El món actual no hi entén de fronteres i menys pel que fa a l'alimentació. Podem trobar restaurants japonesos, libanesos o mexicans a qualsevol ciutat europea i menjar mango o un alvocat ha deixat de ser una cosa estranya. Hem incorporat la quinoa i la chía als nostres àpats diaris i hem convertit allò que era exòtic a la nostra rutina.

Un dels efectes clars d'aquesta tendència en el sector de l'alimentació és un augment de les exportacions. Volem trobar de tot en qualsevol part del món, però, i encara que sembli contradictori, a vegades el repte més gran quan ens obrim a un nou mercat és adaptar els nostres productes tradicionals als gustos i preferències dels consumidors estrangers (a més de, per descomptat, respectar les seves normatives i regulacions).

A Sant Dalmai vam començar a exportar a fora d'Europa l'any 2013 i cada nou mercat representa un repte apassionant. Hem desenvolupat més de 50 productes específics per als mercats estrangers i estem convençuts que encara queda molt per fer i per créixer.



“On the go”

Un altre dels canvis clars pel que fa a hàbits alimentaris és el temps que dediquem a cuinar. El ritme de vida, o senzillament la facilitat de trobar alternatives, ha fet que reduïm les hores que dediquem a la cuina.

Cada vegada és més habitual menjar fora de casa, demanar que ens portin el menjar a domicili o tenir a la nevera un plat precuinat que només s’hagi d’escalfar.

Ja són pocs els restaurants que no ofereixen menjar a domicili (llar, oficina o altres) i els supermercats eviten quedar-se enrere oferint solucions “llestes per menjar” en els seus lineals. El creixement dels productes de IV i V gamma són un bon reflex d’aquesta tendència i està clar que restauració i retail competiran per ser l’elecció dels consumidors en cada un dels seus àpats. Nous hàbits de consum ofereixen noves oportunitats de negoci. Ho veiem, per exemple, amb l’aparició de dark kitchens (restaurants especialitzats en entrega a domicili) o en el recent moviment que han fet un gran nombre de supermercats i grans superfícies oferint productes que poden ser consumits en el mateix local.

A Sant Dalmaiensem pensem que tota la cadena haurà de treballar de manera conjunta per oferir aliments nutritius i saborosos que puguin ser acabats i consumits a qualsevol lloc (casa, restaurant o supermercat). En aquest sentit, el repte serà oferir solucions diferenciadores que aportin un plus al consumidor i que compleixin amb les seves expectatives pel que fa a sabor i nutrició.

Envel·liment de la població

L’any 2016, l’esperança de vida en néixer a la Unió Europea era de més de 80 anys mentre que l’any 1960 no arribava als 70. En poc més de 50 anys, la nostra esperança de vida ha augmentat en més de 10 anys i, junt amb una baixada de la taxa de natalitat, fa que la mitjana d’edat de la població vagi augmentant.

La nostra societat es va envellint, però cada vegada ho fa en millors condicions. L'evolució de la medicina cap a solucions pal·liatives més que curatives i el coneixement cada cop més al detall del nostre cos, fa que l'alimentació, junt amb l'exercici, sigui la recepta per a una bona qualitat de vida durant la vellesa.

En aquest sentit agafen rellevància les textures. A mesura que el nostre cos es va fent gran, els aliments tous guanyen importància per la seva facilitat per menjar-los i digerir-los. Les solucions actuals són molt limitades però estem convençuts que sortiran nous productes que satisfacin el paladar de les persones grans.

Per altra banda, el desenvolupament de la nutrigenòmica i la nutrigenètica permetran definir dietes personalitzades que preservin i fins i tot millorin la salut de cada individu. A Sant Dalmai estem convençuts que un dels reptes de la indústria alimentària serà oferir solucions molt personalitzades que siguin nutritives alhora que saboroses i que aportin el màxim benefici possible a cada individu.