



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Arcasa adapta la oferta culinaria de sus menús a los usuarios veganos y vegetarianos

## Arcasa adapta la oferta culinaria de sus menús a los usuarios veganos y vegetarianos

Martes, 27 de abril 2021

El restaurante 'Ilumina', situado en el edificio de las oficinas centrales de Arcasa, acogió una demostración culinaria con productos 'Garden Gourmet' (Nestlé), en la que, además de cocinar y degustar, se habló de las nuevas tendencias que reclama el consumidor en relación a la comida vegana y vegetariana. Operadora y proveedor se han unido para dar respuesta a esa nueva necesidad de alimentación saludable, diferente y alineada con el medioambiente.

La demostración estuvo dirigida a los responsables de centros, jefes de cocina, dietistas-nutricionistas y personal de operaciones del Grupo Arcasa. Asistieron unos 70 profesionales y la presentación fue conducida por cocineros de Arcasa y 'Garden Gourmet' quienes desarrollaron al unísono diversas recetas veganas adaptadas a los diversos servicios de la firma operadora.

Según comentan desde el departamento de Retail de Arcasa, *"la estrategia del proyecto que estamos poniendo en marcha está en adaptar el servicio a las nuevas tendencias, teniendo en cuentas los productos que ofrece el mercado; una iniciativa dirigida a satisfacer al cliente vegano, flexitariano y vegetariano en las cafeterías, comedores y restaurantes que gestiona la empresa"*.

Dentro de la estrategia de adaptación de Arcasa para ofrecer una alimentación sostenible adaptada a los nuevos usuarios, los responsables de la firma apuestan por productos de la máxima calidad, teniendo en cuenta que:

1. Crece la apuesta por las dietas *veggies*, a base de alimentos con proteína vegetal de alta calidad. Las dietas *veggies* han aumentado un 27% en los dos últimos años en España; más que una tendencia podemos hablar de cambio social.
2. Nuevos tipos de dietas: flexitarianas, vegetarianas y veganas.
3. Hay una preocupación individual de salud, ante una presión de reducción de alimentos de origen animal, por el mismo bienestar animal y por las nuevas políticas medioambientales.
4. Son necesarias las soluciones *plant-based* en la restauración, porque el consumidor lo demanda y existe esa necesidad.
5. Hay que entender lo que busca el consumidor y hay que ofrecérselo por dos cuestiones fundamentales:
  - o Hay que velar por la salud del consumidor y por el medioambiente.
  - o Ese mismo consumidor, no quiere renunciar ni al sabor ni a la textura de los alimentos 'tradicionales', por lo que hay que ofrecerle alternativas sabrosas.

### Beneficios para la salud y el medio ambiente

¿Qué dicen las principales organizaciones de salud sobre las dietas basadas en plantas? Las dietas ricas en alimentos de origen vegetal y con menos consumo de alimentos de origen animal, confieren beneficios para la salud y el medioambiente. Desde el punto de vista nutricional, un buen producto de estas características, puede proporcionar más fibra y menos grasa saturada; por esa razón, las dietas bien equilibradas basadas en plantas, que también son bajas en grasas saturadas, son beneficiosas para todos, ya que son buenas tanto para las personas como para el planeta porque utilizan menos recursos naturales y están asociadas a un menor impacto medioambiental".

Como comentan desde la empresa, *"desde un punto de vista nutricional, las proteínas 'incompletas', es decir, las que no contienen todos los aminoácidos esenciales, pueden ser combinadas con otro grupo de alimentos para proporcionar la calidad adecuada. Podemos destacar la combinación 'legumbres + cereales' como la ganadora ya que obtiene la mejor calidad proteica con la combinación de 'trigo + soja"*.

Contacta con [Arcasa](#) o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

### Noticias Relacionadas

- [Arcasa asume nuevos servicios en el Hospital de Sagunto y el de Do Salnés, en Pontevedra](#)

- [Arcasa gestiona servicios de restauración del Complejo Hospitalario de Navarra](#)
- [Arcasa inaugura 'Tavolamica', un concepto de restaurante laboral, fuera de la empresa](#)
- ['5 Moments', las cafeterías de Arcasa que crean momentos diferenciados en un espacio flexible](#)