



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Nutrición /

El potencial del halal para una restauración colectiva sostenible y saludable

Fotos portada de sección y superior: ©Depositphotos.

El potencial del halal para una restauración colectiva sostenible y saludable

Miércoles, 05 de octubre 2022

Los productos halal, más allá de cumplir requisitos culturales, responden a criterios de sostenibilidad y calidad con un creciente potencial para abrirse camino en un mercado con mayor presencia de consumidores concienciados. En este artículo, la Dra. Bárbara Ruiz-Bejarano, directora de la Escuela Halal-Centro de Formación Empleo y Negocios de Sevilla, analiza las claves y los retos del mercado halal.

En términos cuantitativos, el mercado global de alimentos y bebidas halal representa al 24% de la población mundial. Con dos millones de musulmanes españoles y más de cuarenta en Europa, a los que hay que sumar un importante porcentaje que se desplaza al continente por ocio o por negocio, la demanda de productos halal no ha cesado de aumentar. Si en un momento inicial se identificó el mercado halal como un nicho de indudable atractivo para las exportaciones, ha llegado el momento de considerar el mercado propio como una oportunidad de expansión de las líneas de negocio de las empresas de restauración colectiva.

La nutrición y la sostenibilidad son cuestiones centrales en las políticas contemporáneas. La preocupación por un estilo de vida saludable, que al mismo tiempo sea respetuoso con el medio ambiente y garantice su sostenibilidad en el tiempo, ha llevado a los gobiernos europeos a tomar diversas medidas legislativas en aras de favorecer un cambio necesario en nuestra sociedad. Este cambio de paradigma tiene un impacto directo en los negocios de restauración, y al mismo tiempo representa la gran oportunidad de alinearse con las tendencias que van a marcar el futuro próximo.

En 2015, el Centro Internacional del Comercio, ya identificó la transformación de halal de nicho de mercado a mercado global. Sin duda, representa una oportunidad para la especialización y diversificación de negocio de las empresas de restauración colectiva, en un momento de profunda transformación del sector.

La diversidad alimentaria en un mundo globalizado

Cada vez es más evidente la necesidad de atender sensibilidades diferenciadas en torno al concepto de estilo de vida y al consumo de alimentos y bebidas en una sociedad globalizada. En el ámbito europeo, las directrices ya llevan décadas contemplando el hecho de la diversidad de su población en la expresión alimentaria.

Los requisitos para acceder a contratos públicos incluyen una serie de cuestiones como la salud (inclusión de fruta, verdura y productos frescos; identificación de alérgenos; exclusión de grasas saturadas, cafeína o alcohol), el consumo por perfil espiritual o personal (halal, kosher, vegetariano, vegano), el reconocimiento a la diversidad cultural (menús regionales o locales), etc.

Otras cuestiones, como el consumo de productos de proximidad o de temporada, la eficiencia de la cadena alimentaria o la igualdad en términos de acceso a una dieta sana y equilibrada, están igualmente marcando las líneas de futuros desarrollos en el sector.

El 30% de los consumidores de halal no lo hacen por afiliación religiosa

La legislación española en torno al consumo de alimentos y bebidas halal está recogida en la Ley 26/92, artículo 14 (consumo en centros docentes públicos, privados y concertados), Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria, art. 26 (medidas para impedir la discriminación), y otras, encaminadas a proteger el derecho de los ciudadanos españoles al consumo de productos halal certificados, sean musulmanes o no, ya que se estima que el 30% de los consumidores de halal en el mundo no lo hacen por motivos religiosos.

La ley protege el derecho de los ciudadanos que desean consumir productos halal especialmente en el ámbito público (centros docentes, hospitalarios, penitenciarios, colectividades, como el ejército, cuerpo de bomberos, etc.). El aumento de la demanda ya ha tenido respuesta en el sector privado, donde numerosas aerolíneas, entidades ferroviarias, cadenas hoteleras o clínicas, tienen implementado un protocolo de atención a este perfil de cliente, incluyendo menús halal.

En el sector educativo, la nueva Ley de Seguridad Alimentaria, en trámite, ya indica que *“se tendrán siempre en cuenta la disponibilidad de menús especiales por motivos culturales, éticos o religiosos”*, además de otros elementos ya mencionados, como el

consumo de productos ecológicos, de proximidad o de temporada. Varias escuelas de hostelería ya tienen en marcha títulos específicos para los futuros chefs.

Para atender esta demanda, las empresas de restauración colectiva tienen ahora la oportunidad de formarse mediante cursos profesionales. Es por ello que se ha organizado una [masterclass en Gastronomía Halal en la Escuela de Hostelería de Salamanca](#) destinada a catering, colectividades, restaurantes, hoteles, *foodtrucks*, áreas de servicio, vending y empresas productoras de IV y V gama.

Noticias Relacionadas

- [La Escuela de Hostelería de Salamanca acoge un curso presencial sobre alimentación halal](#)
- [Presentado el primer informe sobre exclusión alimentaria en la población española](#)
- [Consumo quiere garantizar por decreto un menú escolar saludable, sostenible y de calidad](#)
- [Científicos y expertos hacen sus propuestas en favor de una alimentación saludable](#)

La **Dra. Bárbara Ruiz-Bejarano** es directora de la [Escuela Halal-Centro de Formación Empleo y Negocios](#), Bárbara Ruiz-Bejarano profesora honoraria de la Cátedra Unesco-Universidad de Alicante 'Islam, cultura y sociedad' y tiene un doctorado en Estudios Islámicos. @:direccion@escuelahalal.com.