
NESTLÉ REALIZA UNA EXPERIENCIA REAL PARA CONOCER CÓMO VIVEN LOS ANFITRIONES LAS COMIDAS EN ESTAS FIESTAS

Estas Navidades, acuérdate de quien cocina

- El 42% de los organizadores se encarga de las comidas navideñas sin ayuda. De éstos, un 37% son hombres y un 44%, mujeres.
- 1 de 4 anfitriones asume que va a comer peor que el resto de los invitados, mientras que el 22% afirma que normalmente se pierde el aperitivo o le quedan sólo las sobras
- Nestlé ha sentado a la mesa a los familiares de cuatro anfitriones para que conozcan en primera persona cómo viven las comidas navideñas, toda una experiencia a la que ha llamado #LaCenaQueNoVes

Esplugues de Llobregat, 15 de diciembre de 2016.— Llegan las fiestas navideñas y con ellas el momento de reunir a la familia alrededor de la mesa para celebrar estas fechas señaladas. Para conocer mejor cómo viven esas comidas los anfitriones, Nestlé ha realizado un estudio¹ cuyos resultados aportan datos que dejan constancia de que, como probablemente intuíamos, no todos los comensales disfrutan de esas celebraciones de igual manera.

Para rendir homenaje a esos anfitriones que no viven la misma celebración que sus invitados, Nestlé ha sentado a la mesa a sus familiares para que experimenten en primera persona cómo disfrutan de la cena o comida de navidad los organizadores. El resultado, una emotiva experiencia, a la que se ha denominado #LaCenaQueNoVes, cuyo mensaje es «Estas Navidades, acuérdate de quien cocina».

Se acercan las fiestas

En un 42% de las ocasiones, las comidas o cenas son organizadas de forma individual y sin ningún tipo de ayuda, según un estudio de comportamientos centrado en las celebraciones navideñas realizado por Nestlé. De este porcentaje, un 37% corresponde a hombres, mientras que un 44% son mujeres.

La preparación de las fiestas navideñas no empieza con mucha antelación. La mayoría de los organizadores, un 38%, planifica el menú sólo una semana antes. Por su parte, el 33% de los anfitriones decide a principios de diciembre el menú que preparará, mientras que sólo un 15% prefiere planear su menú con 1 ó 2 meses de antelación.

¹ Fuente: Estudio Nestlé de Celebraciones de Navidad, NetQuest (Grupo GFK)

Casi la mitad de los encuestados prueba a cocinar los platos elegidos de forma previa para «evitar sorpresas», mientras que un 37% innova con un plato que prepara por vez primera en la fecha señalada. Por el contrario, y principalmente los mayores de 65 años, acostumbran a elaborar recetas que ya cocinan habitualmente. 2 de cada 3 preparan más comida de la cuenta «para que no falte».

En torno a la mesa

En 1 de cada 3 familias, cada comensal cuenta con un sitio predeterminado que suele ocupar en cada celebración navideña. El 29% de los organizadores se asigna el asiento menos confortable. Este porcentaje se incrementa hasta el 39% en los casos en que el anfitrión es un hombre. Además, 1 de cada 3 mujeres que organiza el encuentro familiar no tiene tiempo de arreglarse y se siente «un poco Cenicienta».

Una vez iniciado el ágape familiar, un 29% de los organizadores admite que, si había recibido ayuda de forma previa de su pareja o hijos, éstos dejan de colaborar en el momento en que llegan los invitados, encontrándose solo en el desarrollo de la comida o cena. Un 21% admite que, en más de una ocasión, ha tenido que fregar platos en mitad de la comida por falta de vajilla.

También 1 de 4 asume que, por su papel de anfitrión, va a comer peor que el resto de los invitados, mientras que el 22% afirma que normalmente se pierde el aperitivo o le quedan sólo las sobras o lo que menos le gusta; el 26% considera que se come los platos más fríos de lo que le gustaría.

Reconocimiento de los invitados

8 de cada 10 organizadores se sienten ilusionados ante la organización de la comida o cena navideña. Sin embargo, 1 de cada 10 anfitriones reconoce que considera «una obligación» lo que antes realizaba con ganas. El 66% de los organizadores cree que sólo quienes se encargan del desarrollo de los encuentros familiares son conscientes del trabajo que conlleva. Por último, a 1 de cada 4 organizadores reconoce que sus invitados no le felicitan e incluso un 6% de ellos dice recibir críticas negativas.

Nestlé, 150 años de historia

La de Nestlé es una historia con nombre propio, el de Henri Nestlé, el hombre que en el último tercio del siglo XIX creó, en un pequeño laboratorio de farmacia en Suiza, la Harina Lacteada, un producto concebido para combatir la altísima mortalidad infantil de la época y que, al mismo tiempo, sentó las bases de una empresa que ha formado parte de la vida de varias generaciones de españoles.

Han pasado 150 años y el espíritu que inspiró el nacimiento de la compañía fundada por Henri Nestlé permanece intacto. Su compromiso sigue siendo ofrecer productos nutricionalmente equilibrados, destinados a proporcionar una alimentación sabrosa y saludable, y que contribuya a mejorar la calidad de vida de las personas en todas las etapas de la vida.

Nestlé cuenta hoy con la mayor red privada de I+D especializada en nutrición a nivel mundial, compuesta por un total de 40 centros de investigación en los que trabajan 4.800 personas y en los que la Compañía invierte 1.650 millones de euros anuales. En España, Nestlé cuenta con un equipo humano de 5.350 personas y un total de 10 fábricas repartidas en 5 Comunidades Autónomas.