



Good food, Good life

Nota de prensa

Madrid, 4 de octubre de 2021

En el marco de *Veggie2Business*, el primer encuentro *plant-based* para empresas en España

Nestlé revoluciona el *plant-based* en restaurantes y cafeterías españolas

- La Compañía, de la mano de Nestlé Professional —dedicada a comercializar alimentos y bebidas para Fuera del Hogar— ya ofrece la mayor variedad de productos análogos de la carne y la alternativa a la leche más versátil para restauración.
- Además, a través de su Academia de Baristas, ha formado a más de 2.300 profesionales en el último año para incorporar con éxito opciones como el *plant-based* en sus negocios.

Nestlé Professional —la división de la Compañía dedicada a comercializar alimentos y bebidas para Fuera del Hogar— está revolucionando la oferta *veggie* de bares, cafeterías y restaurantes de nuestro país. En los últimos 3 años, ha incrementado cerca de un 20 % la oferta de productos *plant-based* para brindar a los negocios opciones *veggies* para dos momentos clave: la comida y el café.

De la mano *Garden Gourmet* ofrece la gama más amplia de productos alternativos a la carne y elaborados con proteína vegetal, desde hamburguesas o picada 100 % vegetal con apariencia cruda a *nuggets*, falafel o empanados. Por otro lado, su último lanzamiento, *Wunda*, es la bebida vegetal más versátil del mercado. Elaborada con guisantes amarillos, permite crear una completa carta de cafés (cappuccinos, macchiatos o frappés *veggies*) gracias a su textura, cremosidad y emulsión excelente.

La apuesta de Nestlé por los productos *plant-based* no solo para el consumidor sino también para hostelería y restauración, tiene la voluntad de dar respuesta a la creciente demanda de los consumidores, que cada vez más concienciados con la salud y el medioambiente, optan por platos vegetarianos o veganos sin renunciar a la textura y al sabor. De hecho, el 21 % de los españoles¹ ya se considera flexitariano² y en más del 40 % de los hogares, los productos sustitutivos de la carne y las bebidas vegetales ya están presentes de forma

regular. Una creciente demanda que ya se refleja en la restauración que se espera que crezca a doble dígito en los próximos años.

"Nuestro compromiso es ser el mejor aliado de nuestros clientes. Hoy podemos ofrecerles la posibilidad de ampliar nuevas áreas en sus negocios y hacerlo con productos de gran calidad nutricional y que además contribuyen a llevar una alimentación más saludable para nosotros y también para el planeta", explica Sergi Pascual, responsable de marketing de Nestlé Professional.

Impulsando el *plant-based* también con formación

Además de proveer de producto a sus clientes, Nestlé Professional pone a su disposición formación específica para que puedan sacar el máximo partido a las propiedades, sabor y textura de las innovaciones. Para ello, su Academia de Baristas imparte formación a todos los clientes interesados de forma gratuita. En el último año, más de 2.300 profesionales han realizado cursos formativos.

*"Con estas formaciones no solo les damos las mejores herramientas o la mejor técnica para trabajar el producto, sino que les mostramos todo el potencial y las oportunidades que el *plant-based* puede ofrecerles",* remarca Sergi Pascual.

Charlas y *workshop* en *Veggie2Business*

Nestlé Professional, patrocinador de *Veggie2Business*, el primer encuentro *plant-based* para empresas en España, ha preparado para el evento charlas, una mesa redonda titulada *"Estilo saludable con una alimentación veggie"* y un *cooking workshop* en el que mostrarán cómo cocinar recetas del mundo en su versión *veggie*. Además, todos los productos de *Garden Gourmet* podrán verse en la *"Carnicería y Lechería Vegetal"* de la feria y en la cafetería *VIP-Roastelier by Nescafé* sus baristas harán demostraciones de *Latte Art Veggie*.

Acerca de Nestlé

Nestlé está presente en 186 países de todo el mundo y cuenta con 273.000 empleados, firmemente comprometidos con el propósito de desarrollar todo el poder de la alimentación para mejorar la calidad de vida, hoy y para las futuras generaciones. Su oferta de productos y servicios cubre las necesidades nutricionales de las personas y de sus mascotas en todas las etapas de la vida.

En España, Nestlé instaló su primera fábrica en La Penilla de Cayón (Cantabria) en 1905. En la actualidad, cuenta con 10 centros de producción distribuidos en 5 Comunidades Autónomas. El 57 % del total de la producción española se destina a la exportación, principalmente a países de Europa.

Con una facturación de 2.050 millones de euros y una plantilla media de 3.940 personas en 2020, Nestlé lidera el mercado alimentario español con una amplia gama de

productos: alimentos infantiles, lácteos, chocolates, cafés y bebidas a base de cereales, culinarios, cereales para el desayuno, aguas minerales, especialidades de nutrición clínica y alimentos para mascotas. Más datos clave en [Nestlé en España](#).

¹Resultados del [VIII Observatorio Nestlé sobre Hábitos Nutricionales y Estilo de Vida de las Familias](#).

²Flexitariano: Persona que basa su alimentación mayoritariamente en vegetales, aunque, de forma ocasional, puede consumir alimentos de origen animal, como carne, pescado o derivados de éstos.