

Barómetro de tendencias del consumo de arroz en España

OCTUBRE 2024

Unilever Food Solutions a través de Ipsos Digital



En colaboración con:





1.000 encuestados
Nº total de encuestados



1 día 4 horas
Tiempo de entrega del estudio

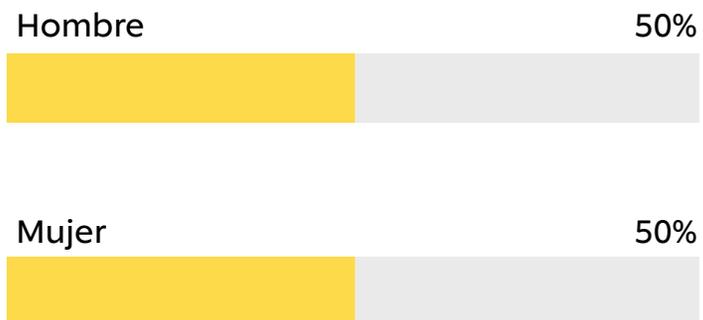


20 preguntas
Preguntas totales del test

Respuestas por edad



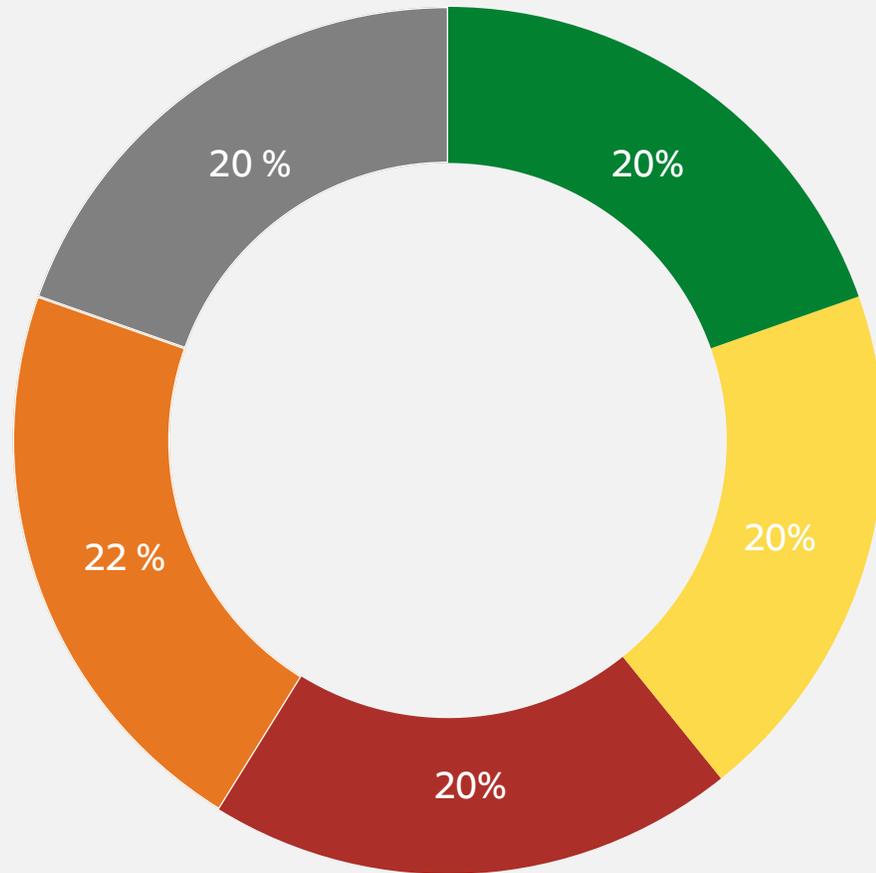
Respuestas por género



Tipo de target

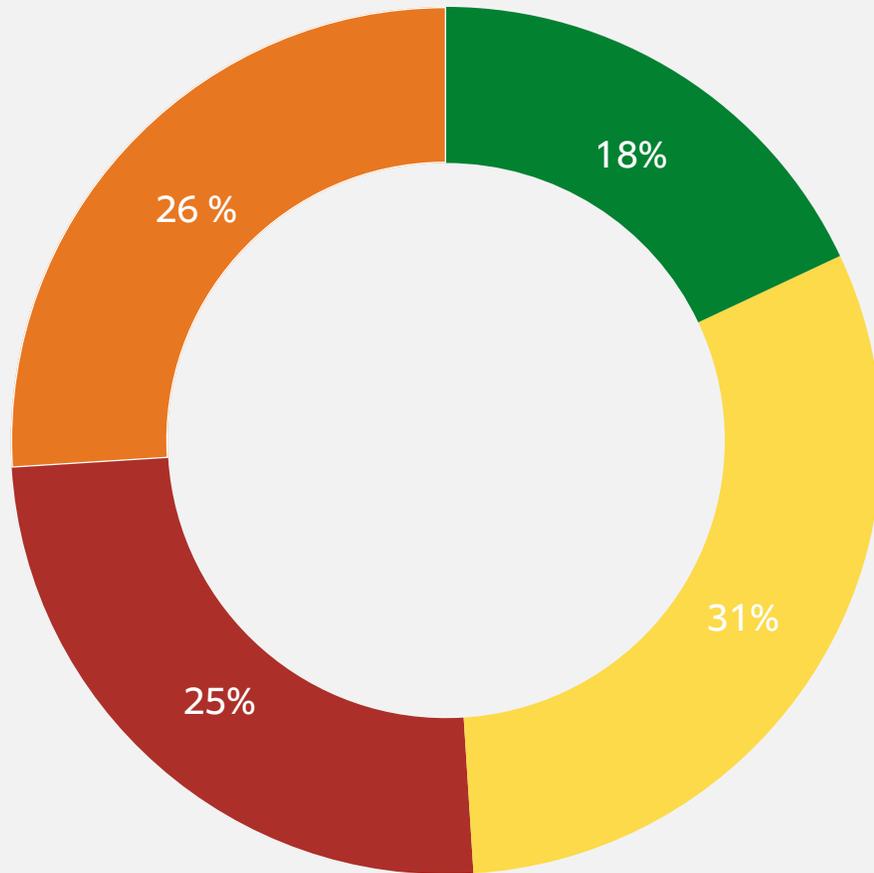
Población general

Rango de edad



Base = 1000

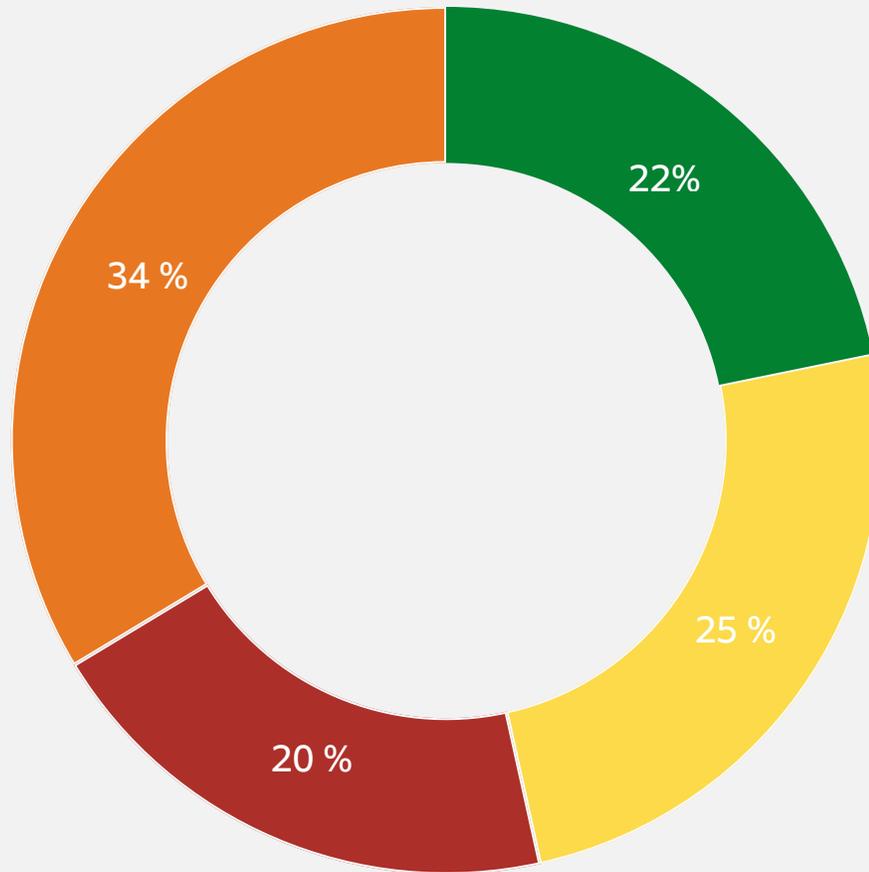
- 18-25
- 26-35
- 36-45
- 46-55
- 56-65



Base = 1000

- Noroeste y Noreste
- Madrid y Centro
- Este
- Sur y Canarias

¿Con qué frecuencia comes arroces y paellas fuera de casa?



Base = 1000

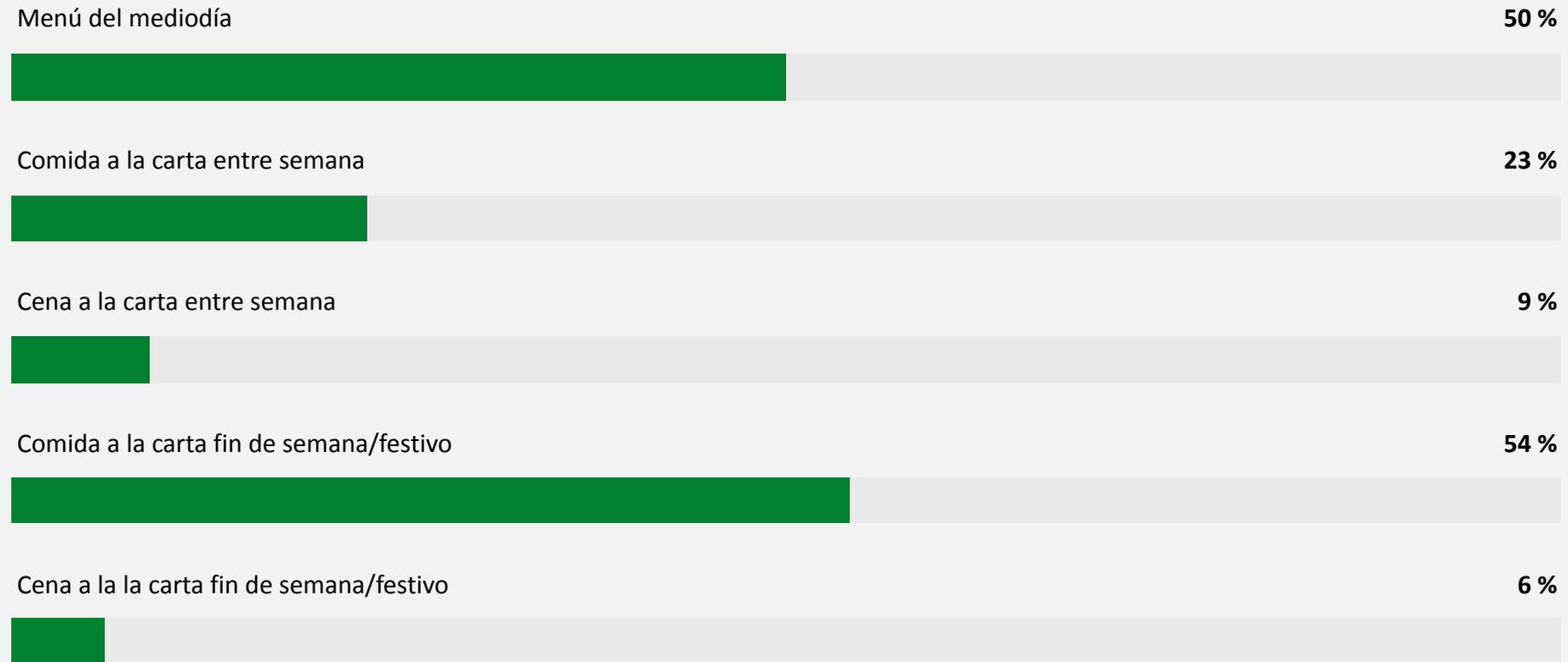
- Una vez a la semana
- Varias veces al mes
- Una vez al mes
- Ocasionalmente

¿Cuándo consumes arroces y paellas fuera de casa?

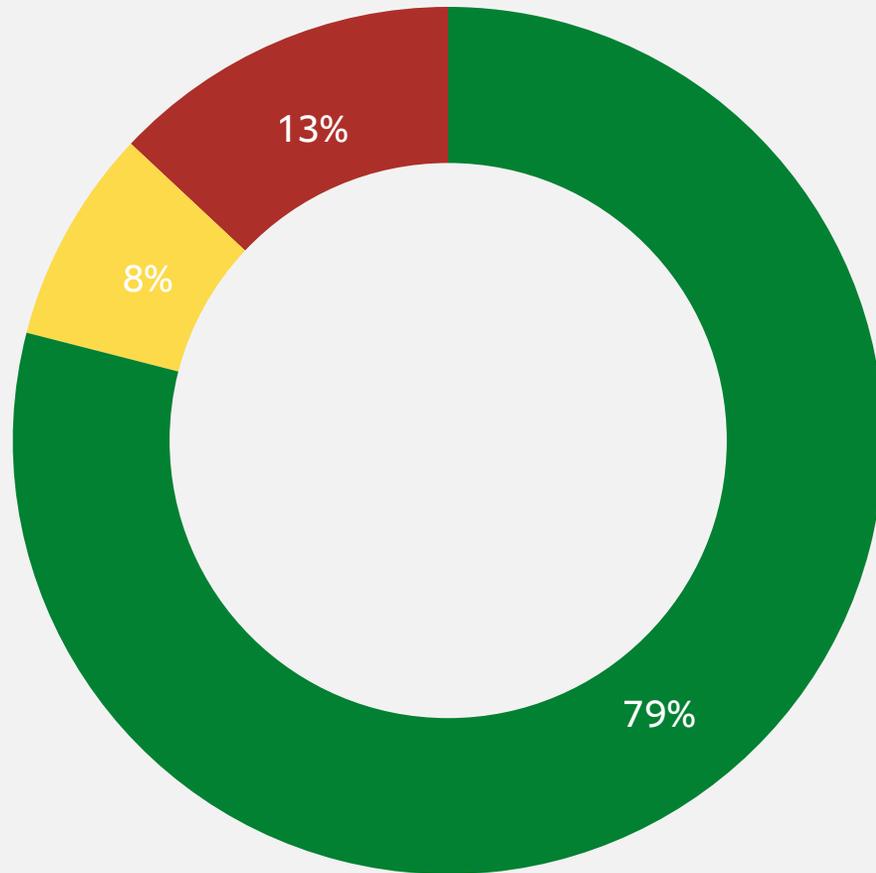
Elige las posibles respuestas



Base = 1000



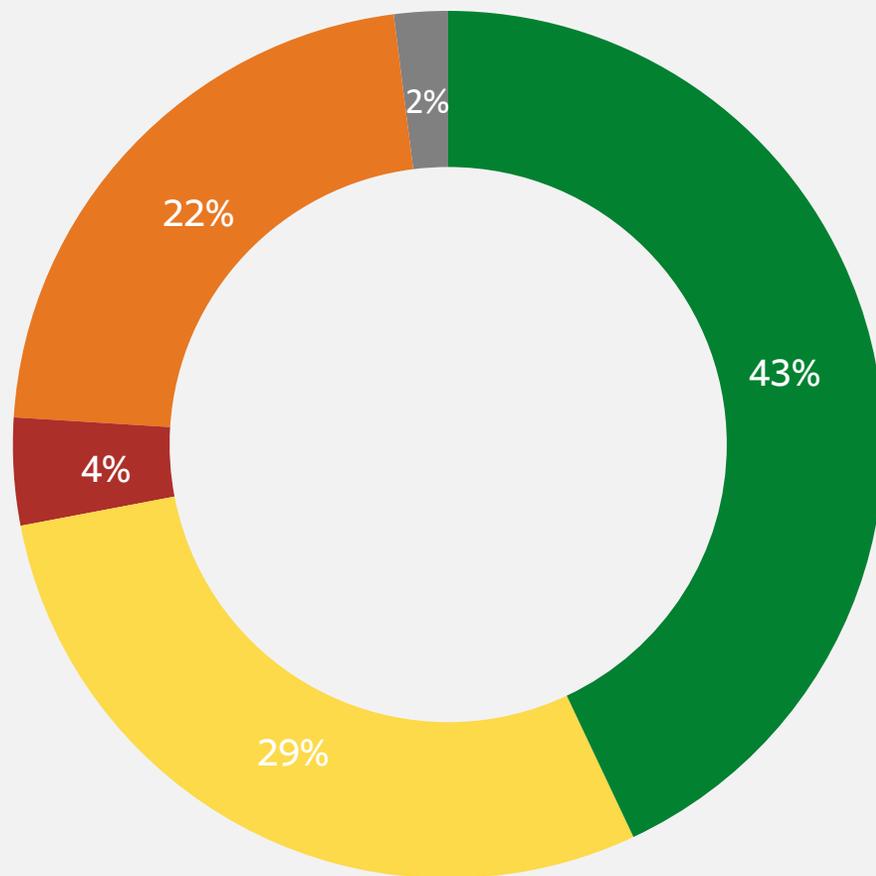
¿La calidad de los arroces y paellas es un elemento clave a la hora de escoger un restaurante?



Base = 1000



¿Que te parece más importante en un buen plato de arroz?



Base = 1000

- El punto de cocción
- La mezcla de ingredientes
- La presentación
- El sabor del caldo
- Otros

Base = 21 (under 30)

Sabor	19 %
Calidad	14 %
General	14 %
Ingredientes	14 %
Anterior	10 %
Anteriores	10 %
Punto	10 %
Acompañamientos	5 %
Animal	5 %
Arroz	5 %

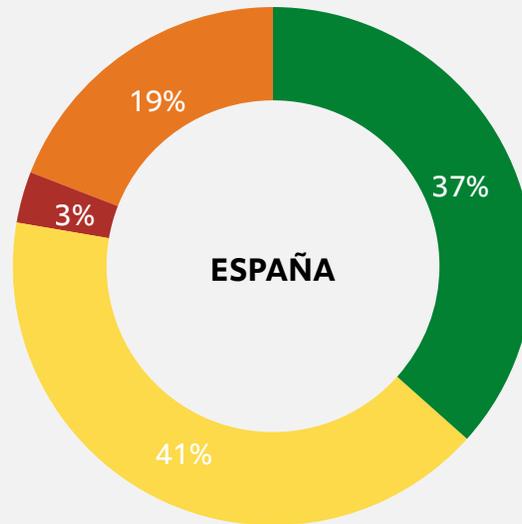
A la hora de pedir un plato de arroz...



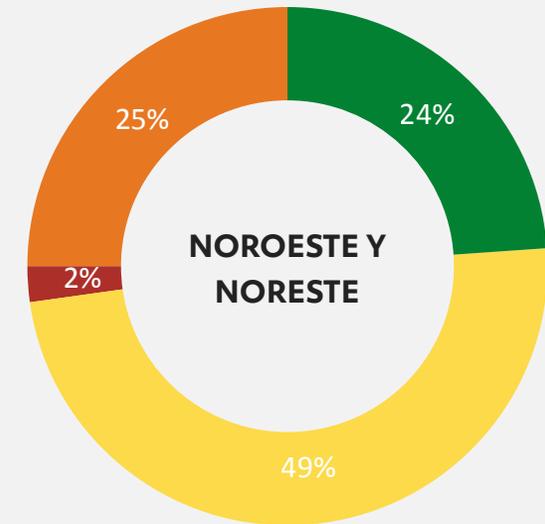
Base = 1000



- Prefiero recetas típicas de mi región
- Prefiero variedades nacionales
- Prefiero recetas de otros países
- No me importa el origen de su receta

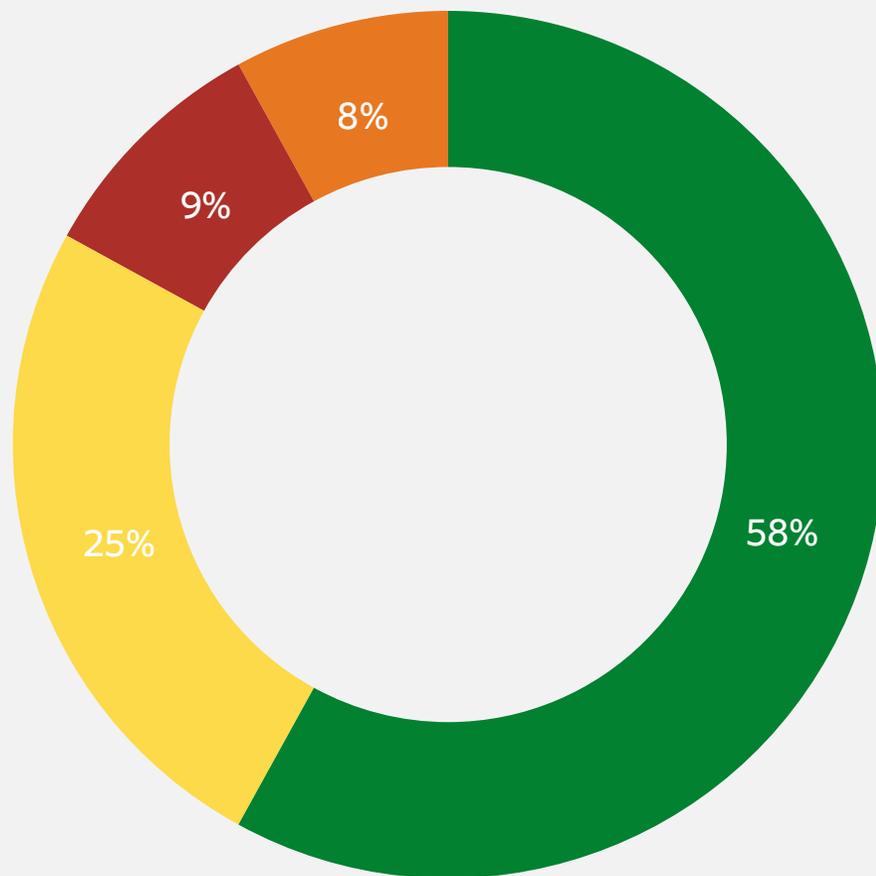


- Prefiero recetas típicas de mi región
- Prefiero variedades nacionales
- Prefiero recetas de otros países
- No me importa el origen de su receta



- Prefiero recetas típicas de mi región
- Prefiero variedades nacionales
- Prefiero recetas de otros países
- No me importa el origen de su receta

¿En qué época del año comes más arroces y paellas?



Base = 1000

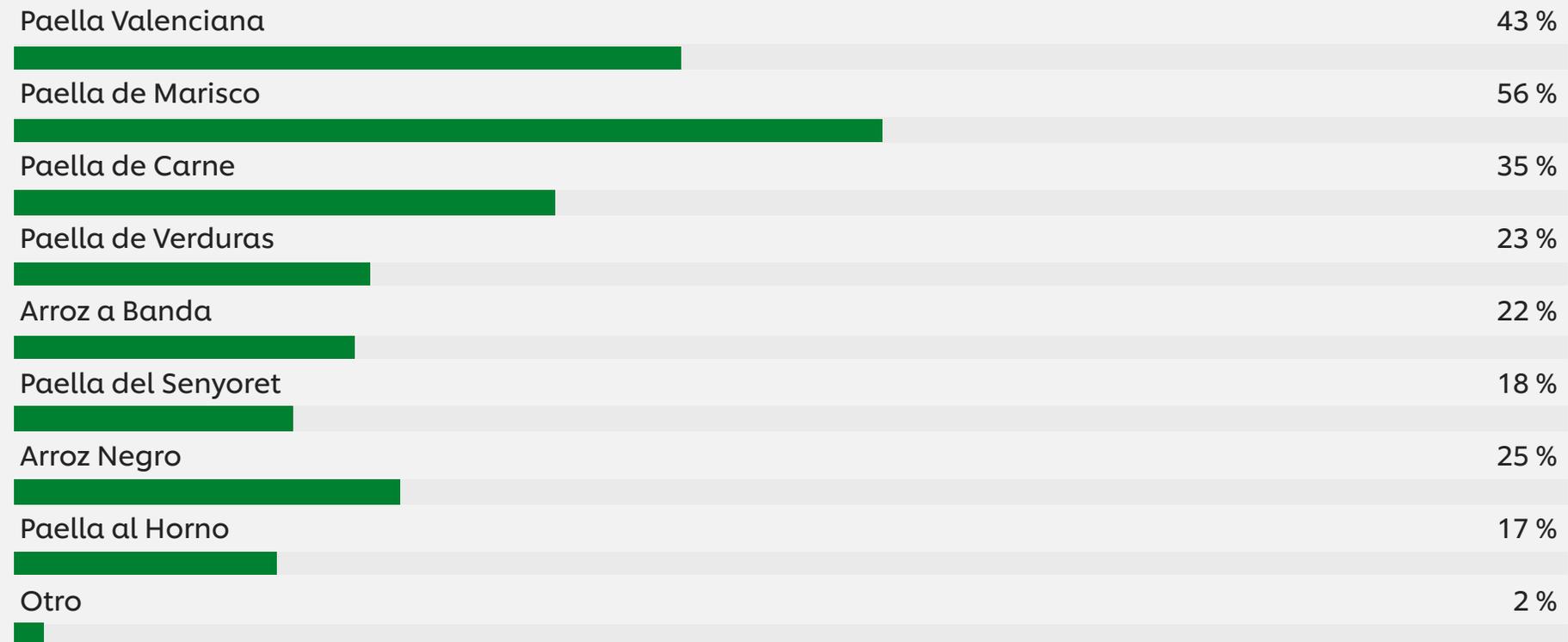
- Verano
- Invierno
- Otoño
- Primavera

¿Cuáles de los siguientes arroces y paellas sueles pedir con mayor frecuencia en el restaurante?

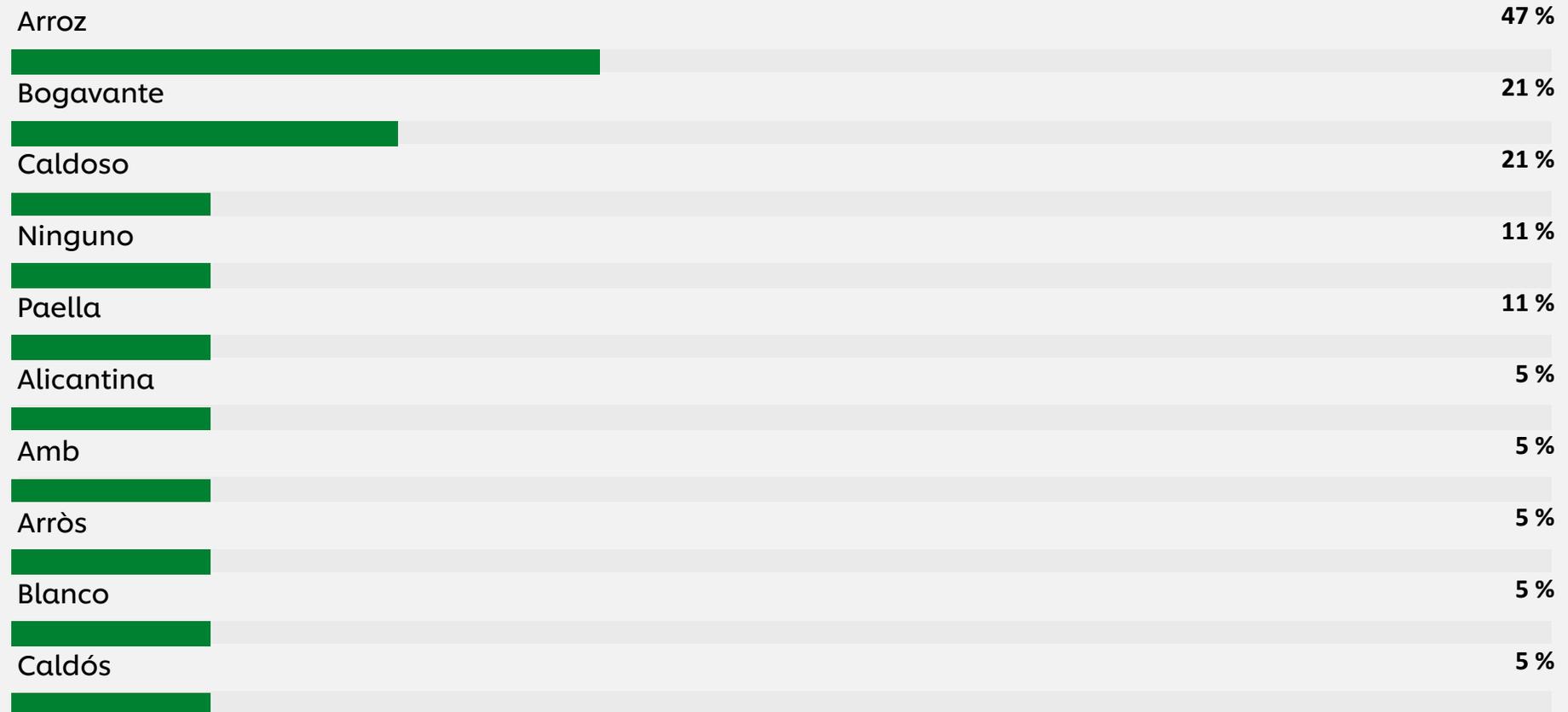


Selección múltiple

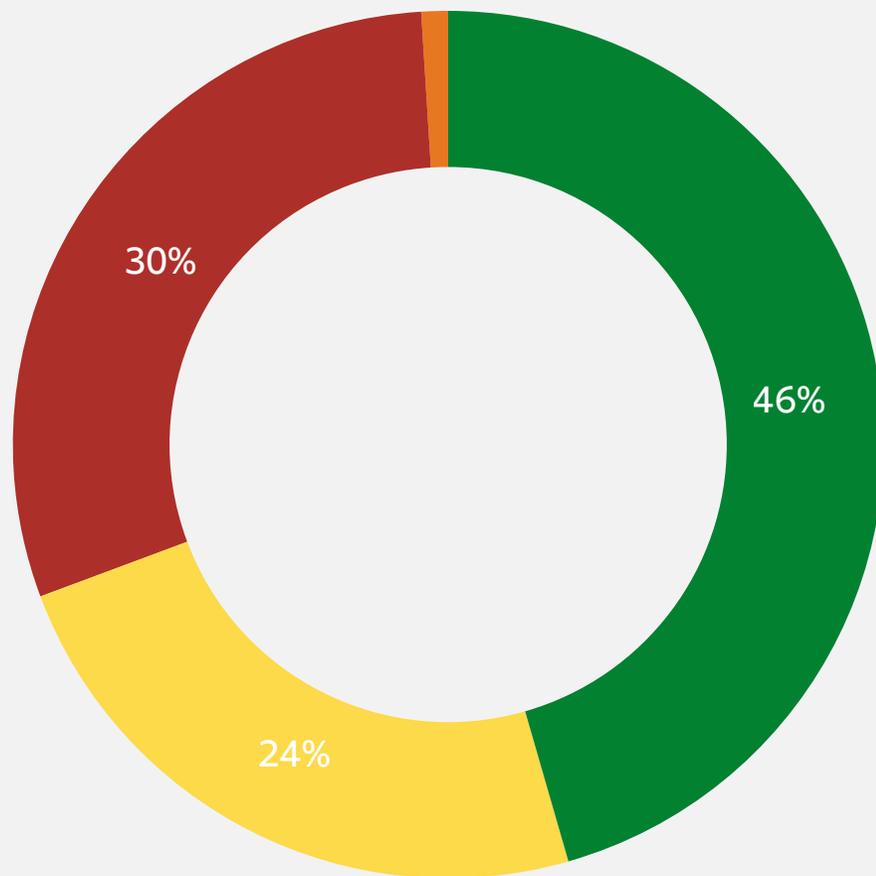
Base = 1000



Base = 19 (under 30)



¿Cuál es el punto de cocción que más te gusta?



Base = 1000

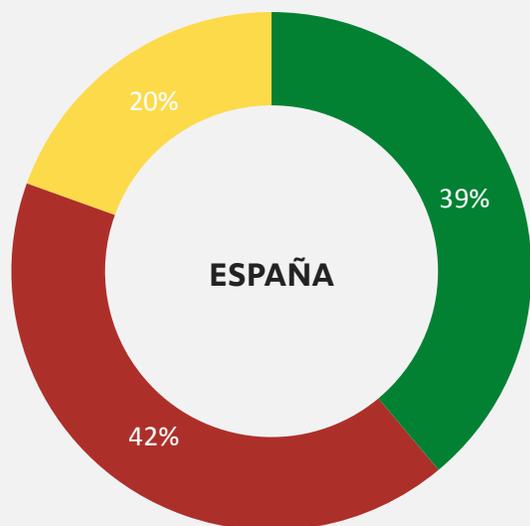
- Meloso
- Caldoso
- Seco
- Otro

Base = 6 (under 30)

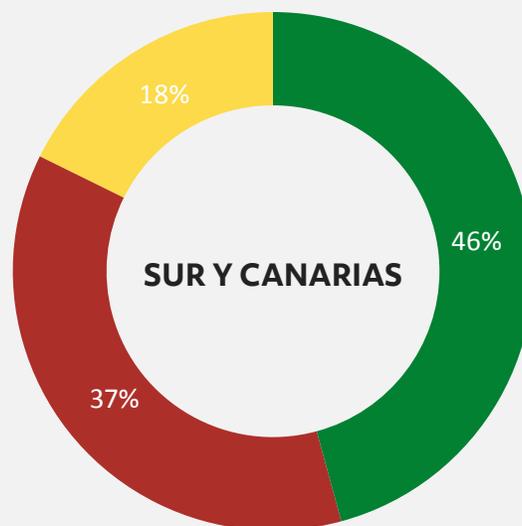
Punto	50 %
Depende	17 %
Pegadillo	17 %
Plato	17 %
Preparo	17 %
Seco	17 %

¿Prefieres pedir platos de arroz individuales o para compartir en el restaurante?

Base = 1000



- Prefiero platos individuales
- Prefiero platos para compartir
- Depende de la ocasión

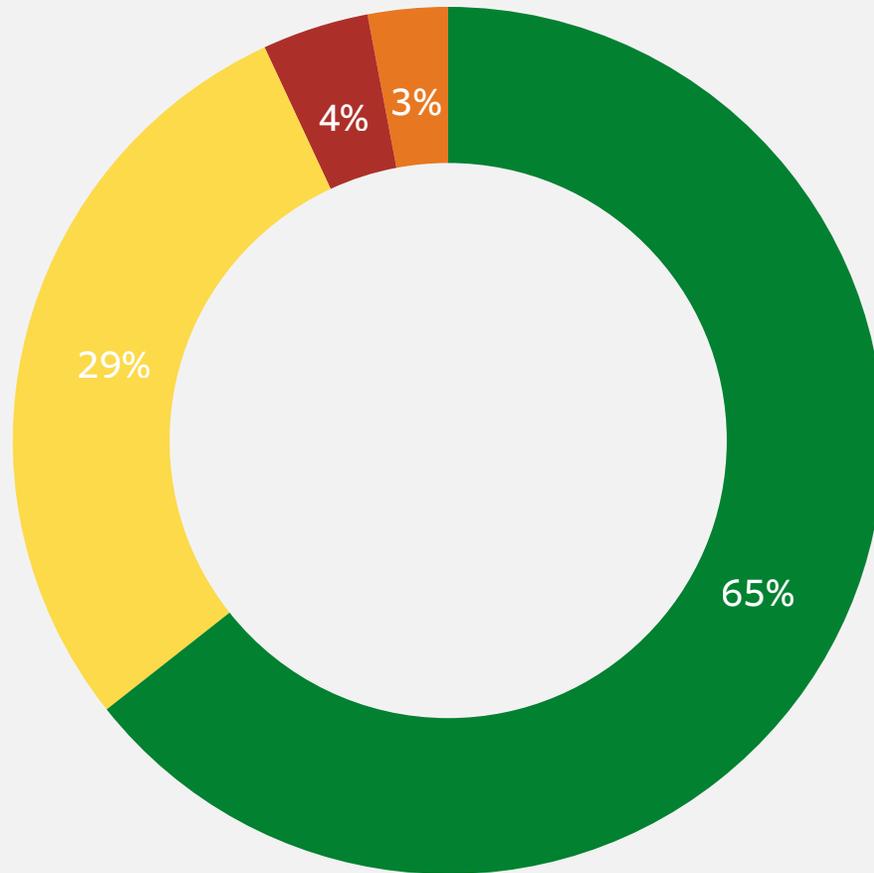


- Prefiero platos individuales
- Prefiero platos para compartir
- Depende de la ocasión



- Prefiero platos individuales
- Prefiero platos para compartir
- Depende de la ocasión

¿Qué tan importante es la proteína (marisco, pescado, carne, pollo) en los platos de arroz que consumes en un restaurante?



Base = 1000

-  Muy importante *
-  Importante, pero no esencial
-  Poco importante**
-  No le doy importancia

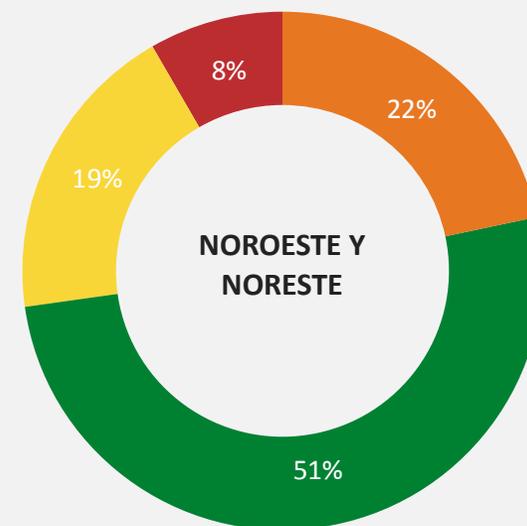
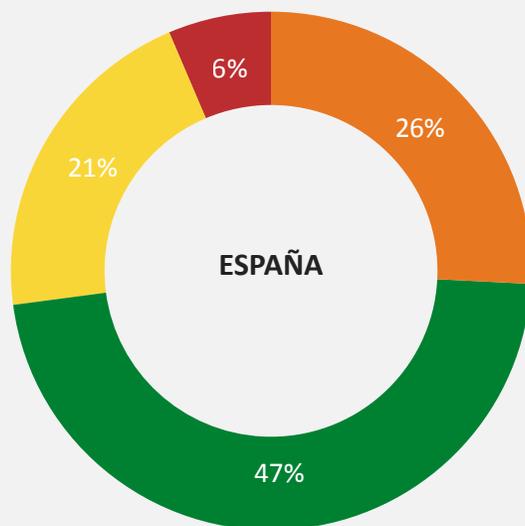
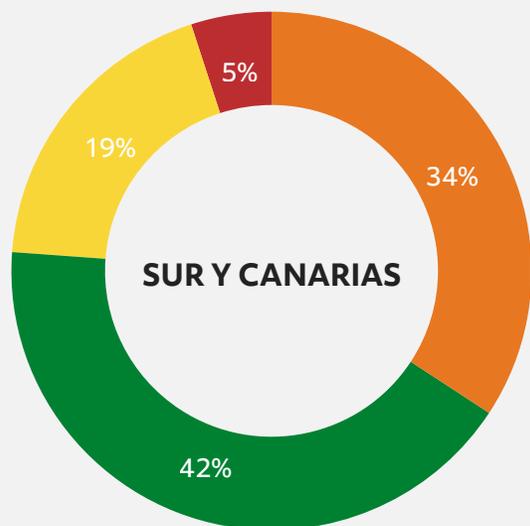
*Muy importante, el marisco o la carne marcan la diferencia en la calidad del plato de arroz.

**Poco importante, me fijo más en otros aspectos.

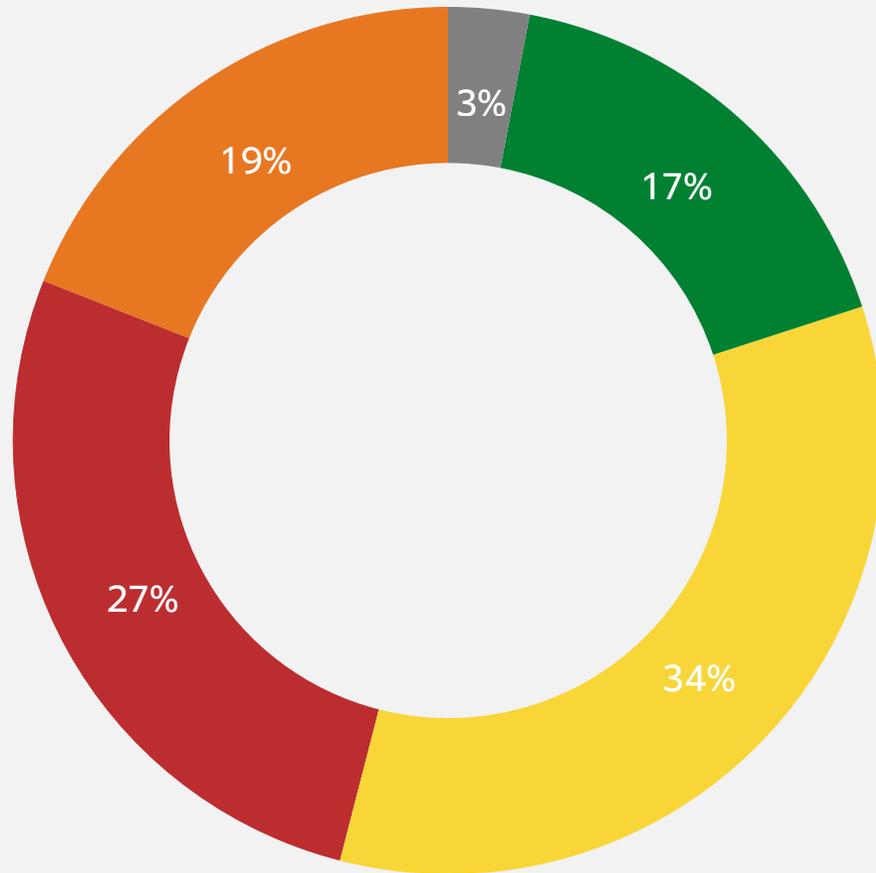
¿Cuánto estás dispuesto/a a pagar en un restaurante por una paella? Por comensal



Base = 1000



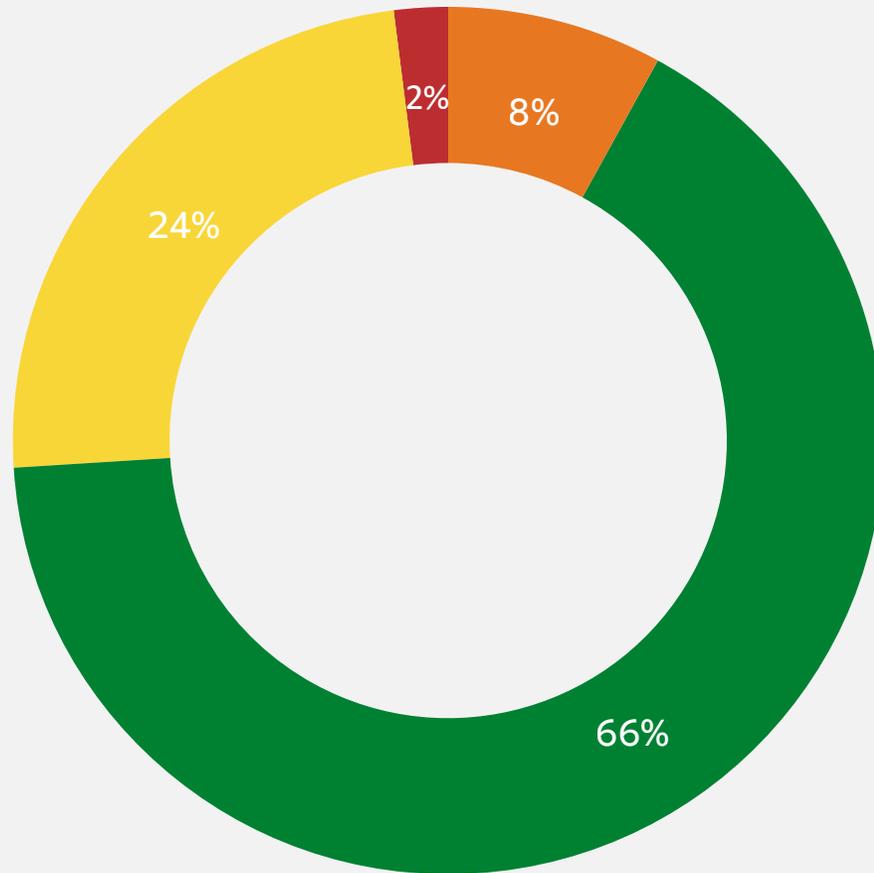
¿Con qué frecuencia pides platos de arroz para llevar?



Base = 1000

- Siempre
- Frecuentemente
- Ocasionalmente
- Raramente
- Nunca

¿Cuánto tiempo estás dispuesto/a a esperar por un plato de arroz bien preparado por un restaurante?



Base = 1000

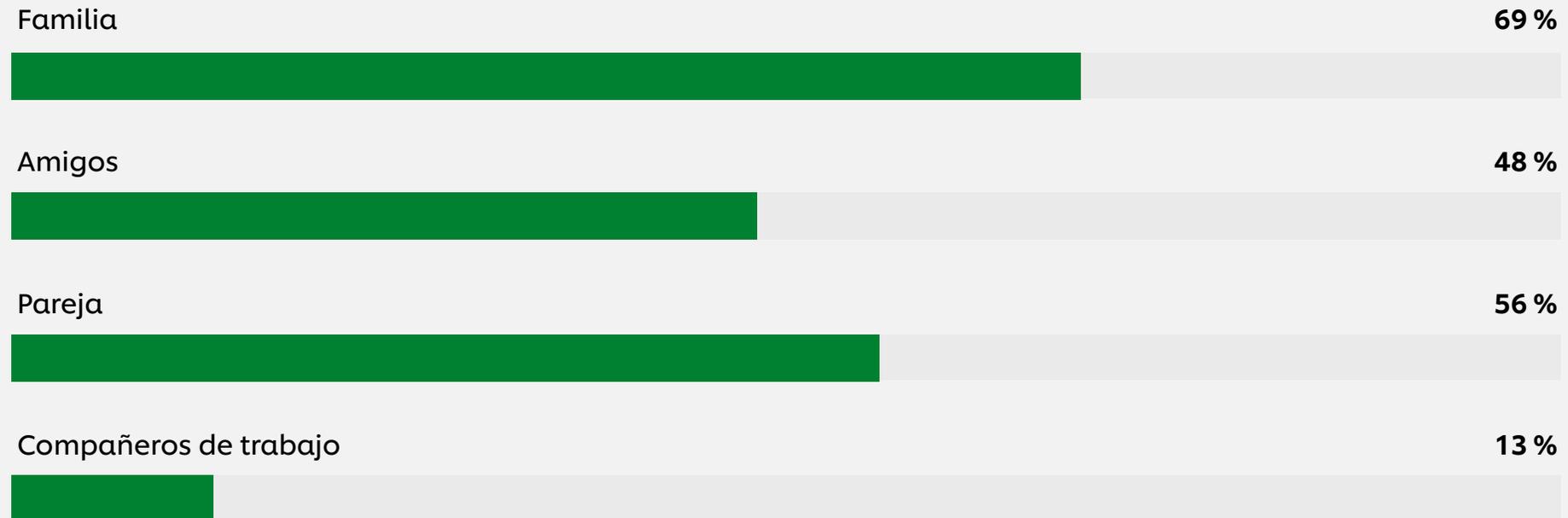
- Menos de 15 minutos
- 15-30 minutos
- 30-45 minutos
- Más de 45 minutos

¿Con quién sueles compartir el arroz?



Selecciona todas las posibles respuestas

Base = 1000



¿Con qué famoso te irías a comer un arroz a un restaurante?



Base = 1000



CONCLUSIONES DEL ESTUDIO



- Los **arroz** y **paellas** son los platos más consumidos en la carta de fin de semana y menú mediodía en España.
- El 79% de los españoles reconocen que la **calidad** de los arroces y paellas es un elemento clave a la hora de escoger restaurante.
- El punto de cocción, la mezcla de ingredientes y el sabor del caldo, las razones más importantes a la hora de escoger un buen plato de arroz.
- Los españoles prefieren variedades nacionales de arroz o típicas de su región antes de escoger recetas de otros países.
- El **verano** es la estación favorita de los españoles para consumir arroces y paellas en los restaurantes.
- La **paella de marisco** es el plato más consumido entre los españoles, un 56% eligieron un arroz con ingredientes de mar mientras que la paella valenciana queda en segundo lugar, 43%.
- El punto de cocción preferido es el **arroz meloso**, con un 46% de los encuestados eligiendo esta opción, seguido del arroz seco (30%) y el caldoso (24%).
- Los españoles prefieren pedir platos de arroz para **compartir** en un restaurante, aunque los platos individuales están aumentando su popularidad en los últimos años, escogido como segunda preferencia en la encuesta.
- Para los españoles, la **calidad** de un buen arroz marca la diferencia por la proteína de animal utilizada, ya sea marisco o carne.
- El 47% de los encuestados están dispuestos a pagar una media de **15-20€** en un restaurante por un plato de arroz o paella, mientras que solo el 6% estaría dispuesto a pagar más de 25€ por ración individual.
- Los españoles ocasionalmente piden arroces para llevar, 34%, mientras que el 17% lo pide de manera frecuente.
- Los españoles están dispuestos a esperar una media de **15-30 minutos** por un buen arroz en un restaurante.
- El 69% de los encuestados suele **compartir** platos de arroz o paella con sus familiares, mientras que el 56% de ellos lo hacen con su pareja.

¡GRACIAS!



En colaboración con:

