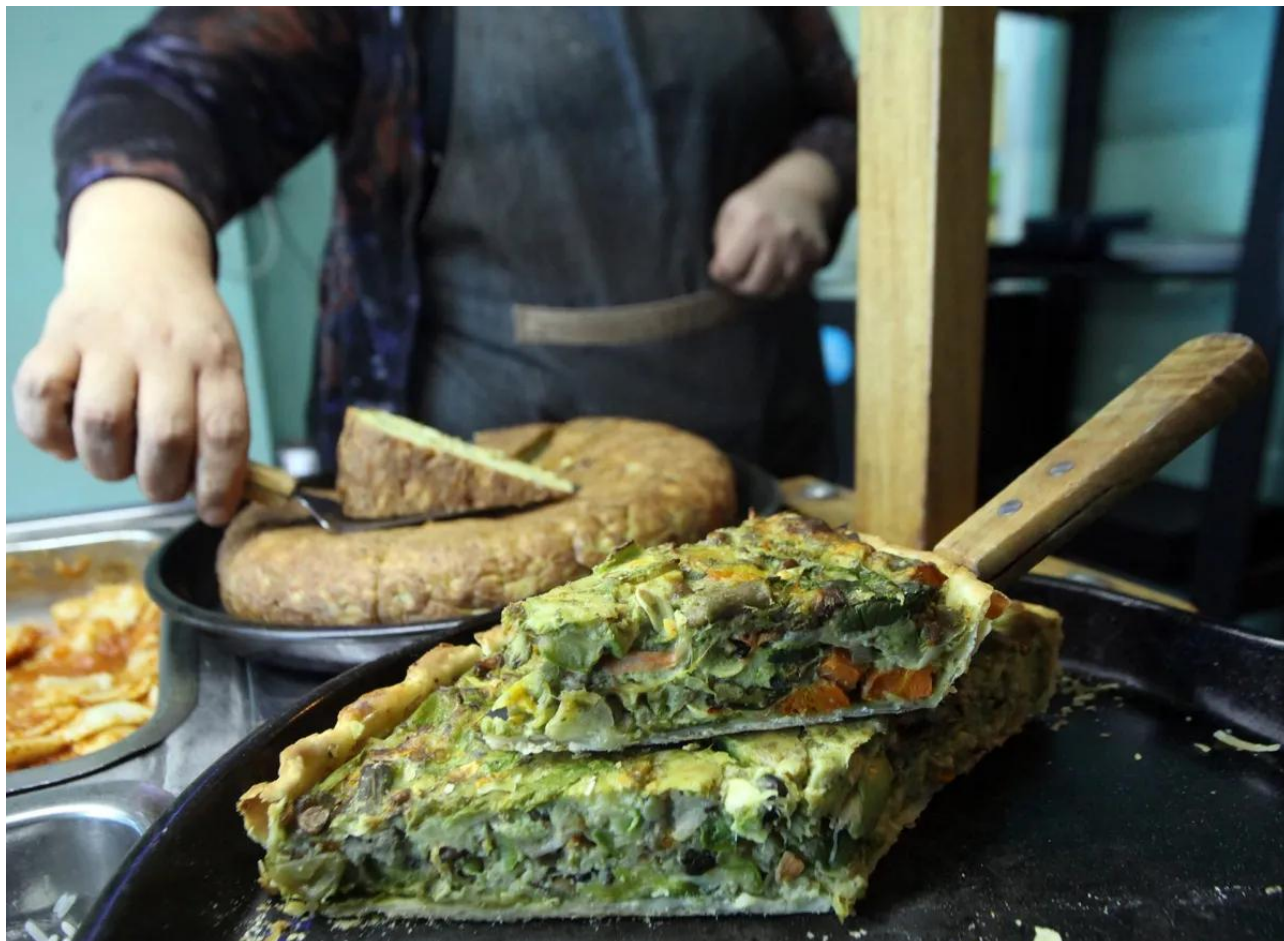


¿Comodidad, necesidad o lujo? Cuánto gasta un mendocino por mes en viandas



Desde hace años, comprar **viandas** se ha transformado en la “salvación” de muchas personas que no disponen de tiempo para cocinar o que viven solas. Incluso, muchos hombres o mujeres que realizan jornada laboral extendida en el Gran Mendoza no tienen más opción que comer fuera de casa.

Si bien la tendencia era beneficiosa para el bolsillo, por los costos y el tiempo ahorrado, en la actualidad, las cosas cambiaron y se ha transformado en una modalidad reducida.

Los gastronómicos aseguraron que con respecto a 2023, las ventas han bajado considerablemente, pero reconocieron que el precio de los alimentos elaborados tuvieron un aumento interanual que supera el 200%, en sintonía con la inflación registrada en ese periodo.

Con un valor promedio de 1.700 pesos por porción en la comida por kilo, una persona que almuerza en su trabajo de lunes a viernes, gastará al menos 34.000 pesos por mes.

En tanto, quienes adquieren viandas, cuyo precio ronda los 3.500 pesos, el presupuesto mensual se le irá a 70.000 pesos.

Viandas más caras y reducidas

Carina y Betina son dos nutricionistas que desde el 2001 ofrecen viandas saludables a personas que deseen bajar de peso o a aquellas que simplemente quieran comer sano.

*“La idea de nuestro emprendimiento surgió con la intención de sumar a nuestros pacientes la posibilidad de tener una comida variada y en la porción justa en casa o su trabajo”, comentó Betina, dueña de “**Sabor sano**”. Y agregó: “Con el tiempo, se nos fueron sumando otros clientes como personas mayores o jóvenes que, en su mayoría, viven solas”.*

Según relató, cuentan con 90 clientes diarios, además de proveer viandas con menús especiales a diferentes empresas.



“Desde diciembre estamos atravesando una situación financiera complicada, producto del salto inflacionario y del contexto recesivo. El costo ha variado bastante respecto al 2023, en ese entonces, el precio por vianda era de 1.100 pesos, hoy se comercializan a 3.500 pesos”, dijo Betina.



De 1.100 pesos que costaba la vianda en el 2023, este año se pasó a los 3.500 pesos.
Foto: El Sol.

En cuanto a la frecuencia, las profesionales contaron que los clientes se mantienen, aunque algunos deciden comprar viandas día por medio.

“Tratamos de ajustar los precios en equilibrio, buscando mantener la calidad de nuestros productos y poniéndonos en el lugar del cliente, ya que valoramos su fidelidad hacia nuestra empresa”, dijo la nutricionista.

Respecto a los productos en los que más impacto hubo respecto a los precios, Betina comentó que “el mayor aumento lo vemos reflejado en el descartable, el alquiler del local, la verdura (aunque es estacional), los lácteos, los seguros y también en los servicios, particularmente la luz”.



Foto: El Sol.

Jesica Castro, encargada y jefa de cocina de Sabores de mi huerta, un local ubicado en calle Alem de Ciudad, contó a *El Sol* que “el negocio tiene sus momentos, es decir, hay veces que las ventas vienen muy bien, sobre todo, a comienzo del mes, luego baja mucho el consumo”.

“Las subas que se registraron en los últimos meses empujó a que los precios trepan y allí si observamos una baja de venta, pero luego fuimos remontando y hoy lo que vemos es que los clientes siguen comprando, pero no con la misma frecuencia de años atrás”, aseguró.

En cuanto a los precios, la empleada contó que *“es muy difícil mantenerlos en un país como el nuestro. Tratamos de tener un precio estable, dentro de lo que se pueda, pero no es tan fácil porque todos los días algo aumenta, ya sea la carne, las verduras y hasta los descartables, ni hablar la luz y el gas”*.



Foto: El Sol.

De este modo, el menú que ofrecen tiene un costo de 7.500 pesos el kilo para los platos vegetarianos, 8.500 pesos el kilo para los que llevan carne y existe un menú especial (con asado o pescado) que tiene un costo de 9.000 pesos el kilo.

“Para reducir los costos y apostando a lo ecológico, también les proponemos a los clientes que vengan con su propio recipiente, de ese modo, reciben un 10% de descuento en su cuenta final”, advirtió Jesica.

En cuanto a la frecuencia de compra, la empleada contó que ha bajado considerablemente. *“Teníamos clientes que compraban viandas todos los días, ahora esa modalidad se redujo a tres veces por semana. Incluso, en varias empresas solicitan descuentos para poder continuar con la permanencia semanal”,* indicó Castro.

Menú ejecutivo, para muy pocos

Otra de las tendencias (cada vez más en baja) empleada por hombres o mujeres que trabajan más de 8 horas diarias y almuerzan en sus trabajos es salir a comer a algún restaurante que ofrezca un menú ejecutivo que, por lo general, es el más económico de todos sus platos.

La opción se caracteriza por ser variada, de cierto nivel, pero económica. Incluye entrada, plato principal, café o postre, además del servicio de mesa.

Los precios varían según el plato del día, pero los valores oscilan entre los 8.500 pesos y los 15.000 pesos.



Foto: El Sol.

“El menú incluye una bebida sin alcohol, una empanada de entrada; como plato principal y el comensal puede optar por pollo deshuesado con vegetales asados y salsa de limón, cintas negras con salsa scampi, alcaparras y aceitunas o malfatis de zanahoria. Para el postre las opciones pueden ser helado o flan”, contó el dueño de un restaurante.

En cuanto el consumo de la gente, el empresario contó que se ha reducido bastante en los últimos meses, asegurando que son pocos los que solicitan ese menú.

Me gusta: