

Barómetro de tendencias del consumo de arroz en España

MADRID Y CENTRO

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

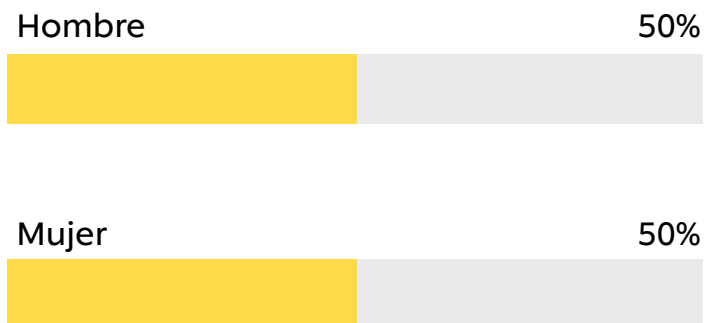


20 preguntas
Preguntas totales del test

Respuestas por edad



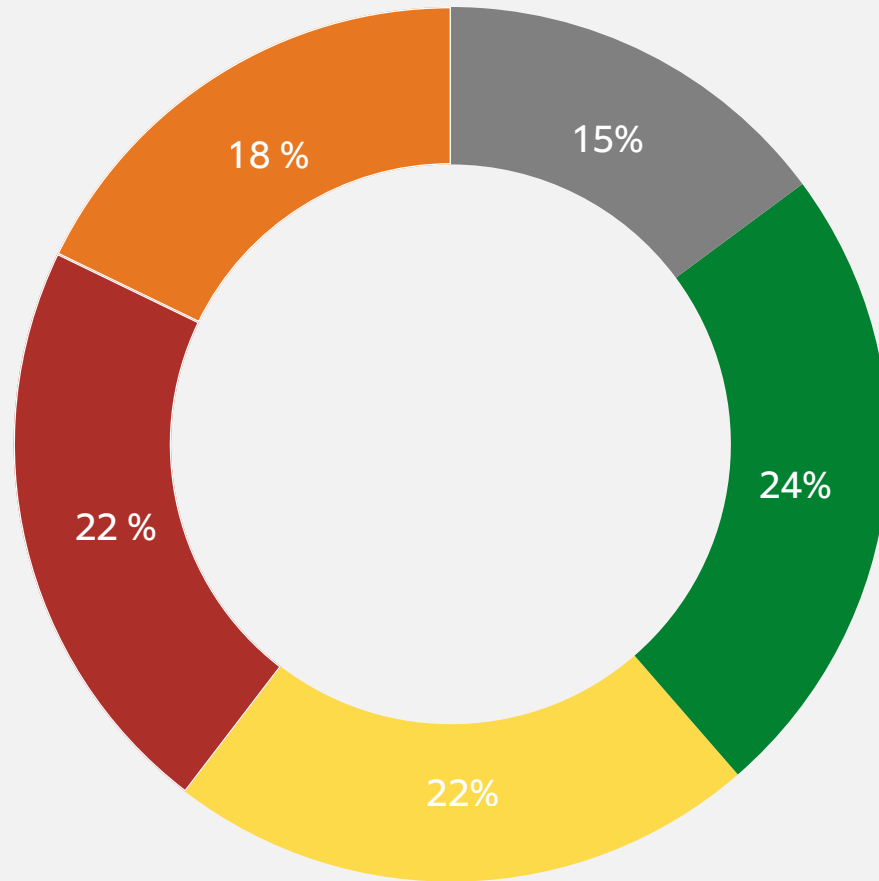
Respuestas por género



Tipo de target

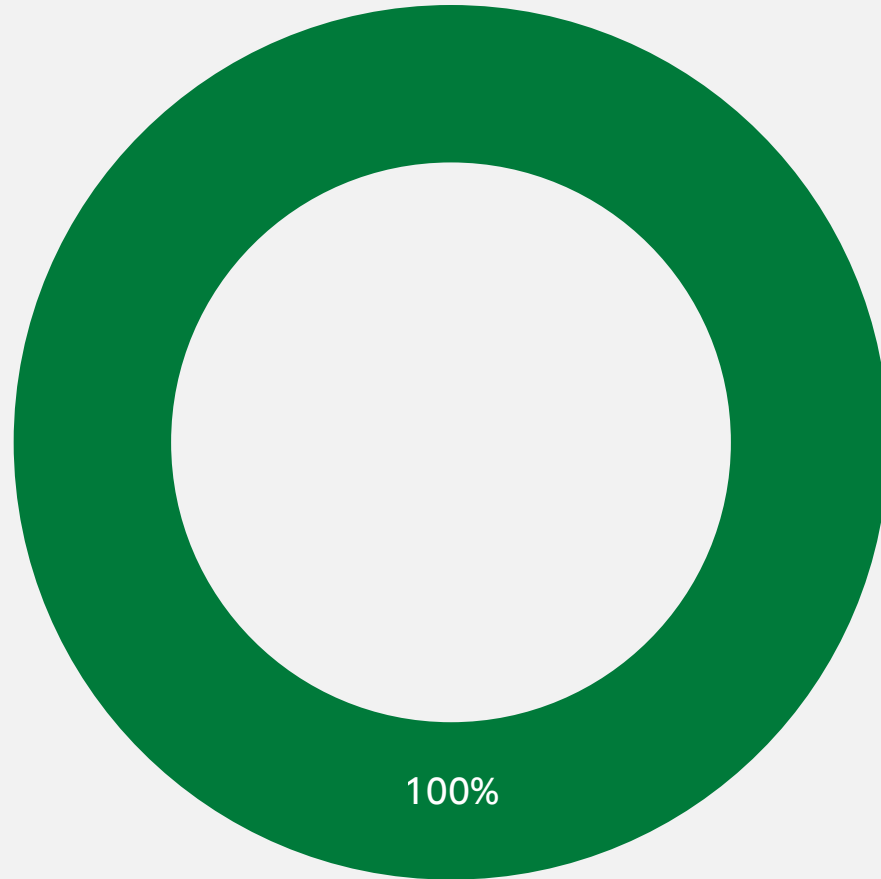
Población general

Rango de edad

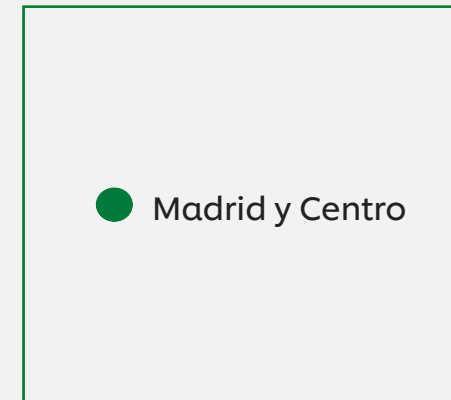


Base = 306

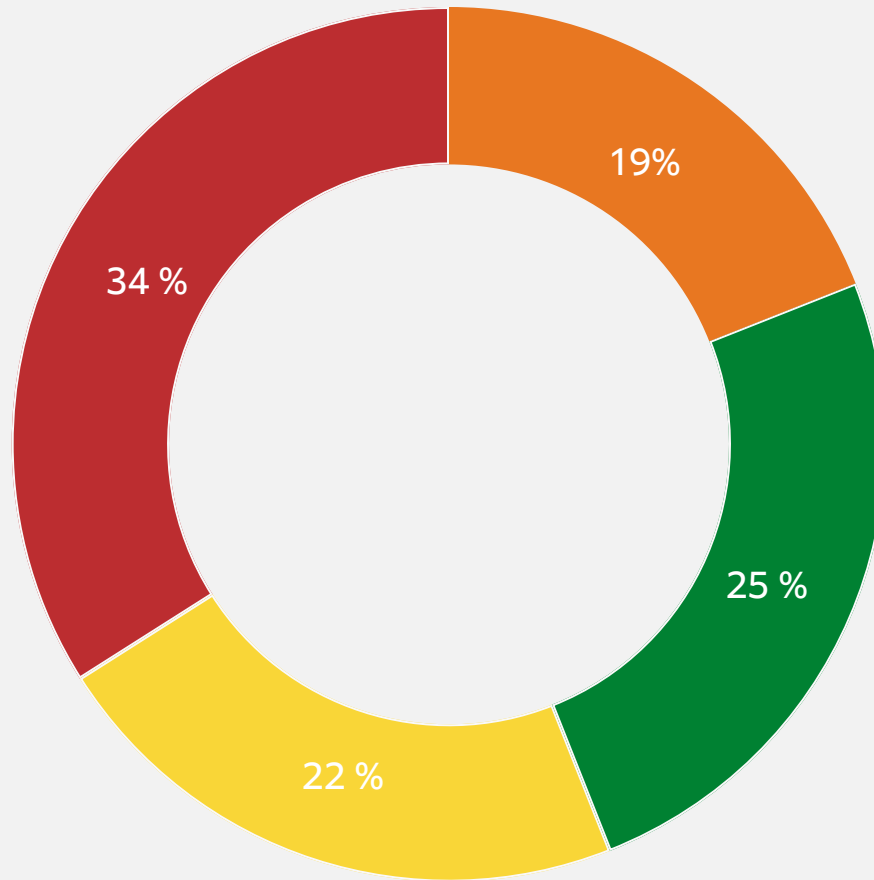
- 18-25
- 26-35
- 36-45
- 46-55
- 56-65



Base = 306



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



Base = 306

- 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

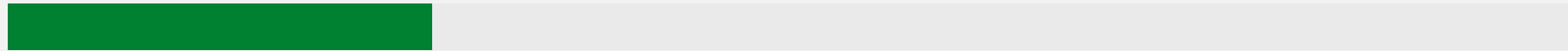


Base = 306

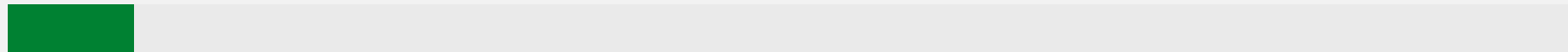
Menú del mediodía 51 %



Comida a la carta entre semana 27 %



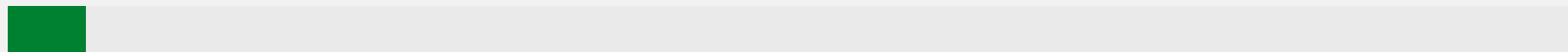
Cena a la carta entre semana 8 %



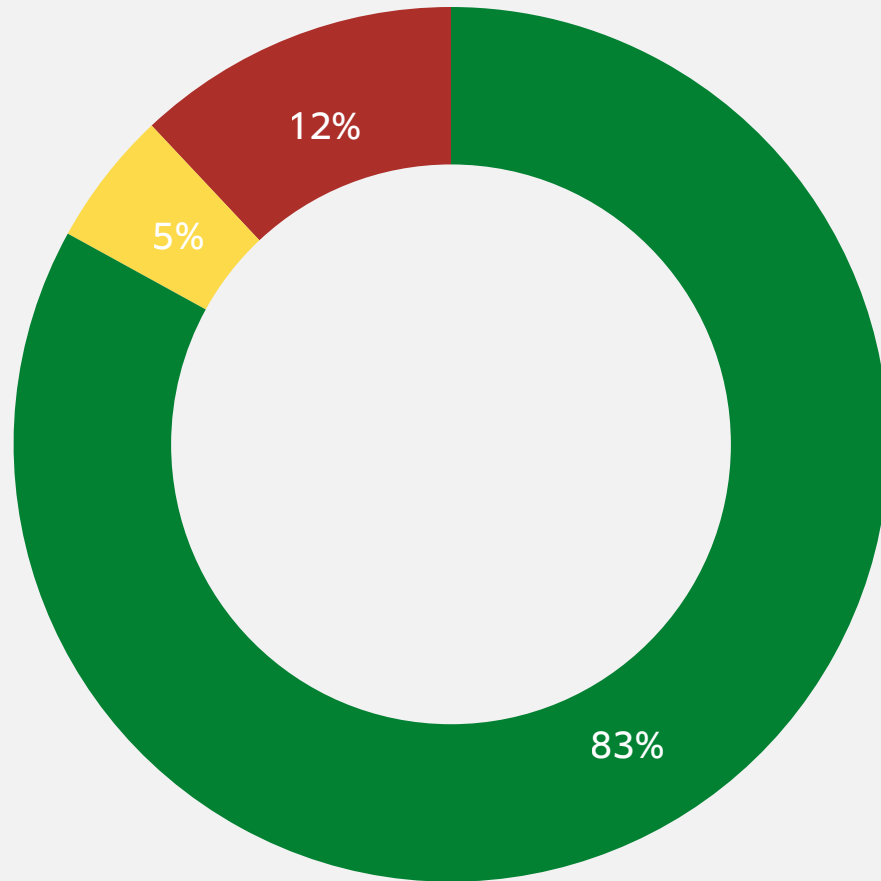
Comida a la carta fin de semana/festivo 57 %



Cena a la la carta fin de semana/festivo 5 %



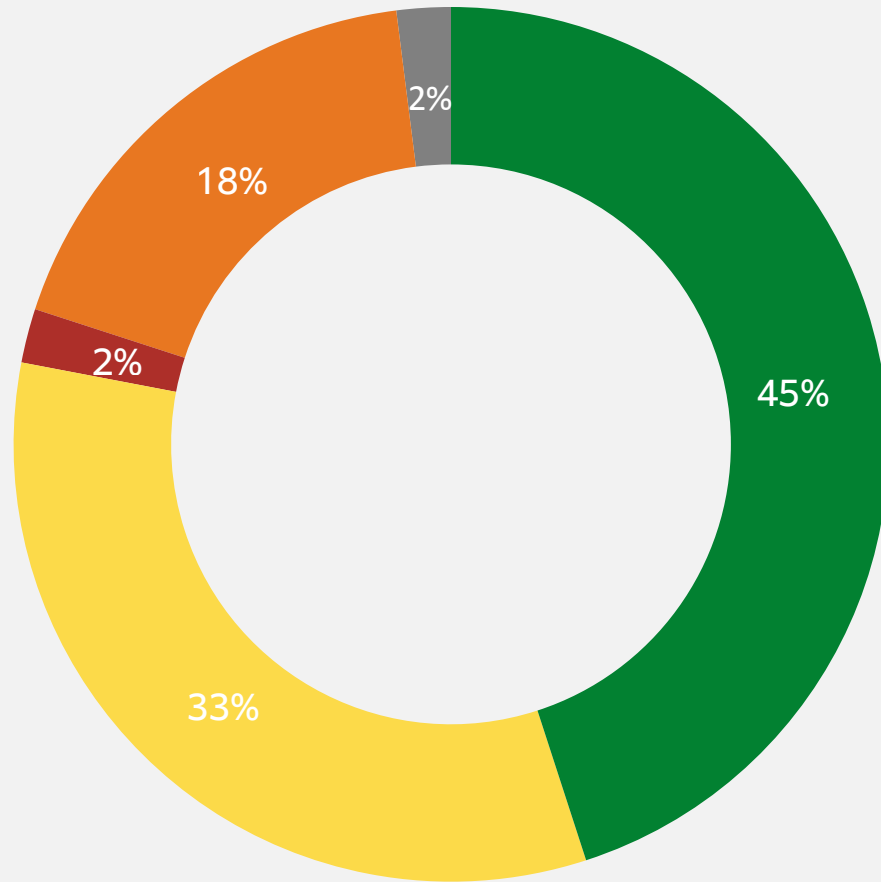
¿La calidad de los arroces y paellas es un elemento clave a la hora de escoger un restaurante?



Base = 306



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



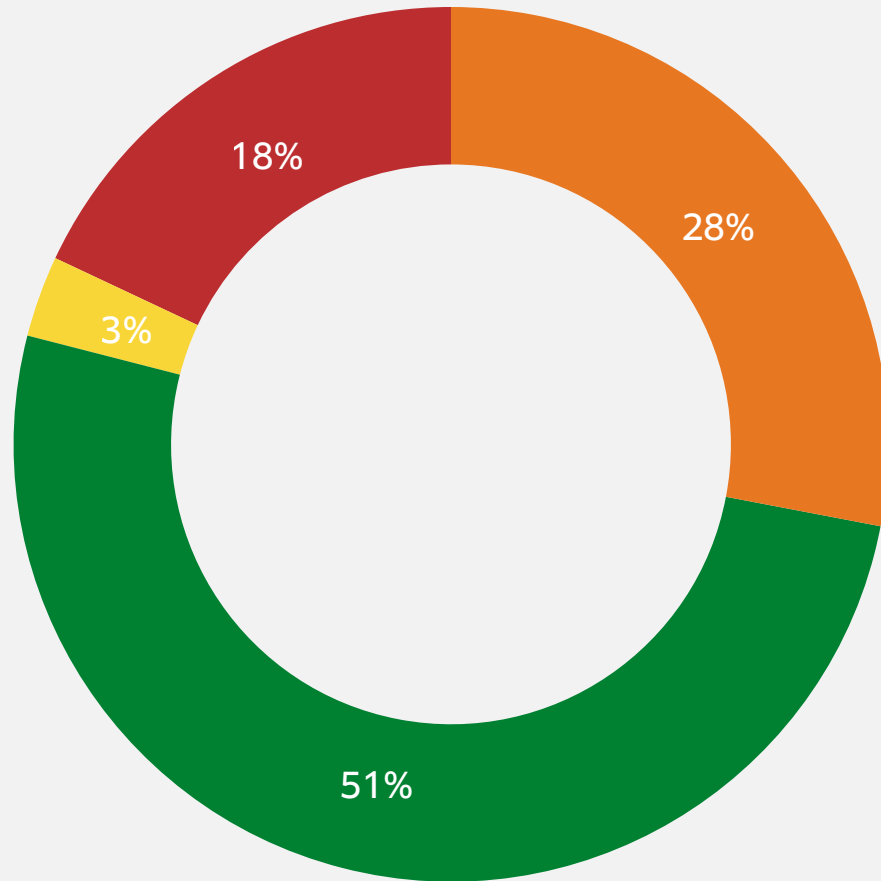
Base = 306

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





Base = 6 (under 30)



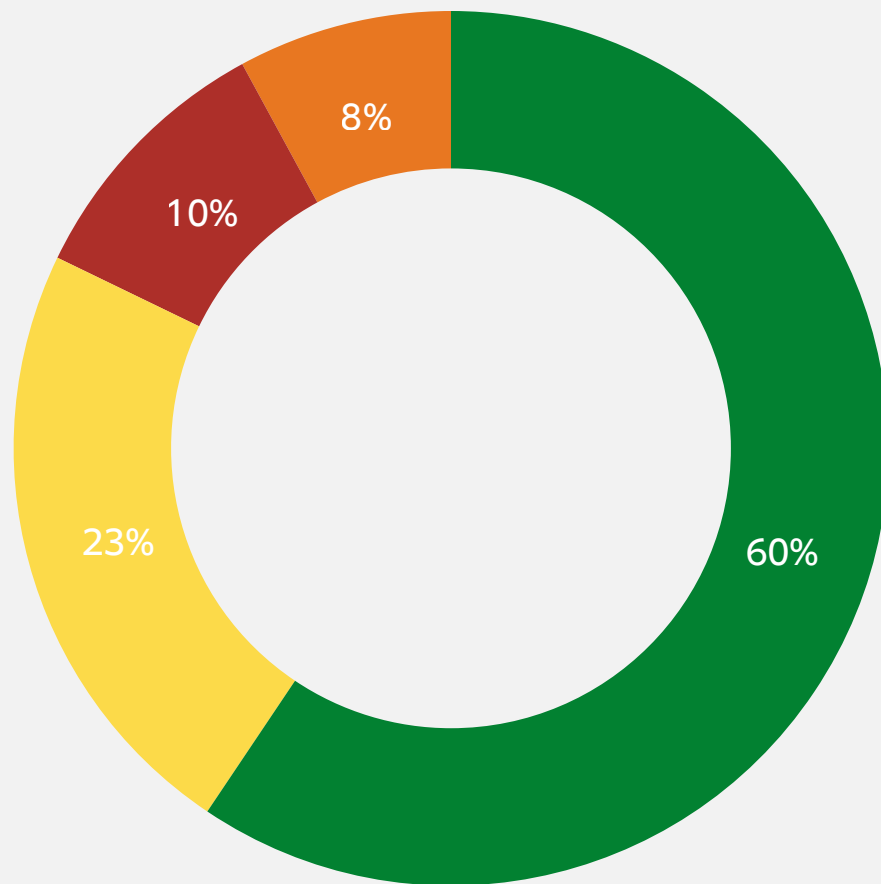
A la hora de pedir un plato de arroz...



Base = 306

-  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 = 306

- Verano
- Invierno
- Otoño
- Primavera

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

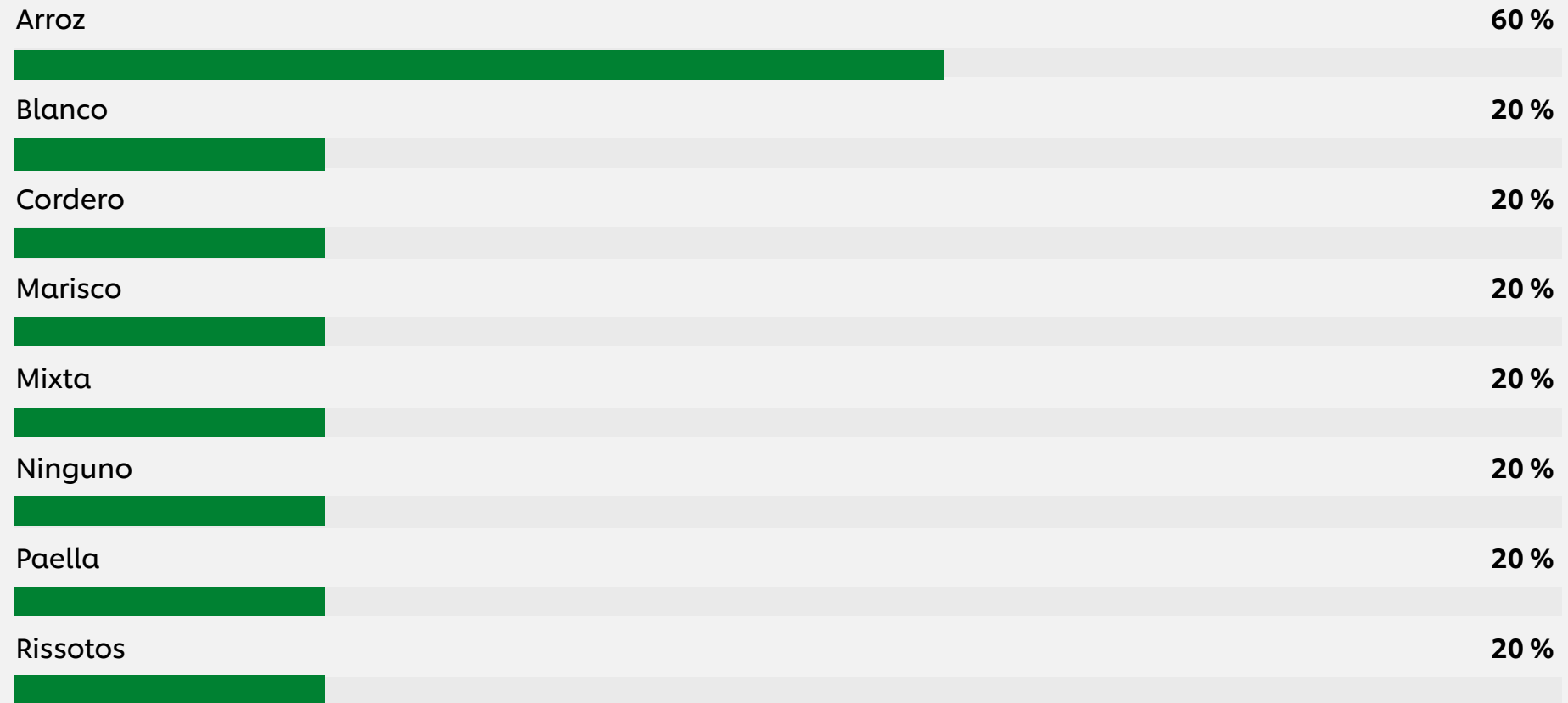


Selección múltiple

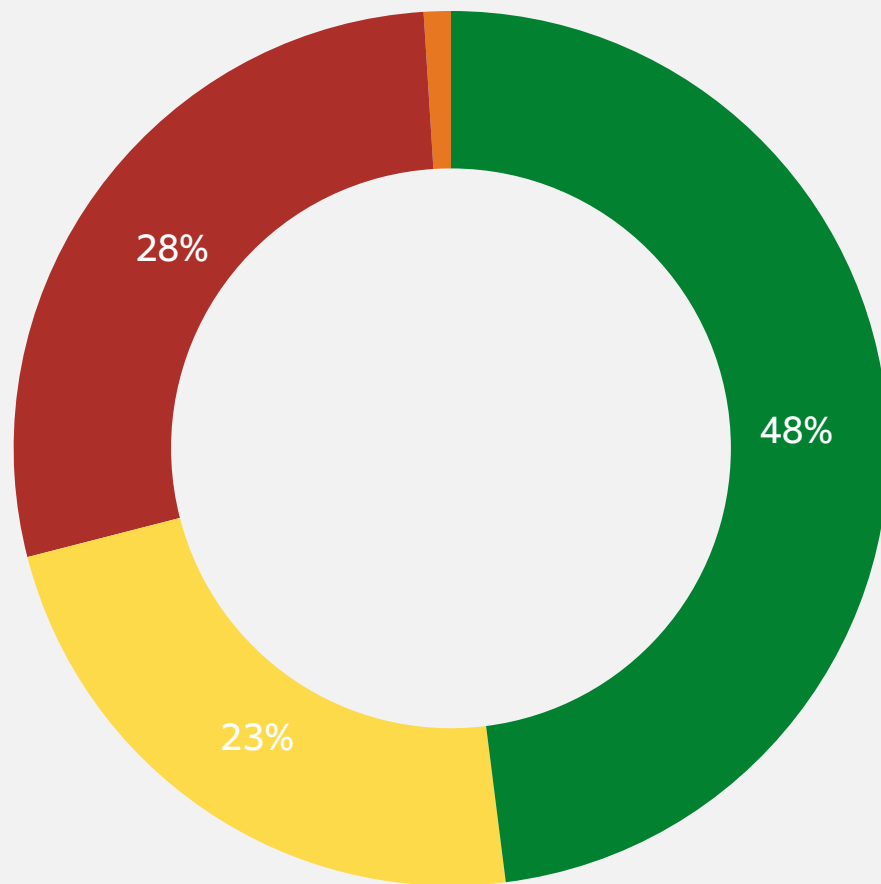
Base = 306

Paella Valenciana	48 %
Paella de Marisco	57 %
Paella de Carne	31 %
Paella de Verduras	25 %
Arroz a Banda	28 %
Paella del Senyoret	20 %
Arroz Negro	30 %
Paella al Horno	16 %
Otro	2 %

Base = 5 (under 30)



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



Base = 260

- Meloso
- Caldoso
- Seco
- Otro

Base = 2 (under 30)

Depende

50 %



Plato

50 %

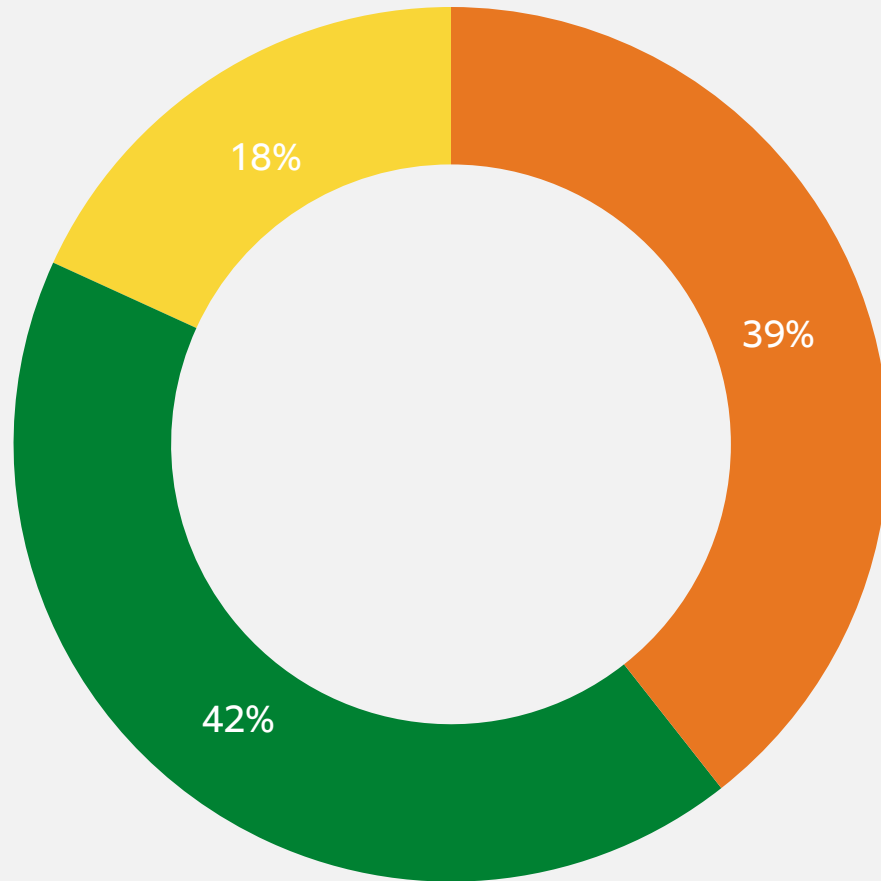


Punto




50 %



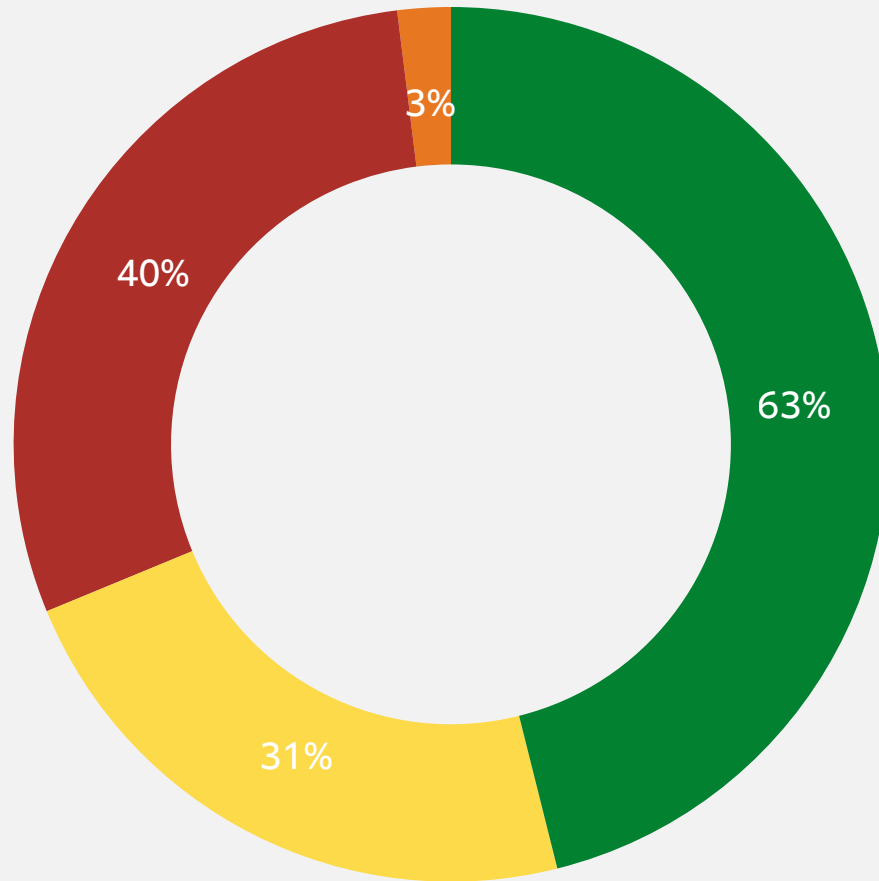
¿Prefieres pedir platos de arroz individuales o para compartir en el restaurante?



Base = 306

-  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?



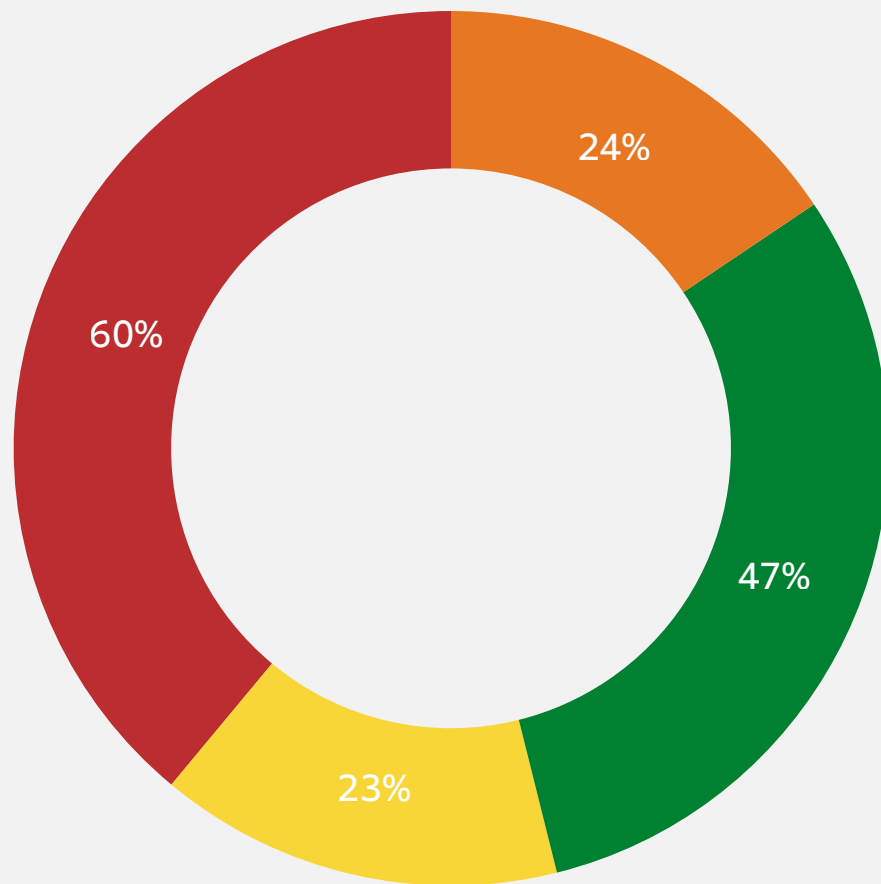
Base = 306

- 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.

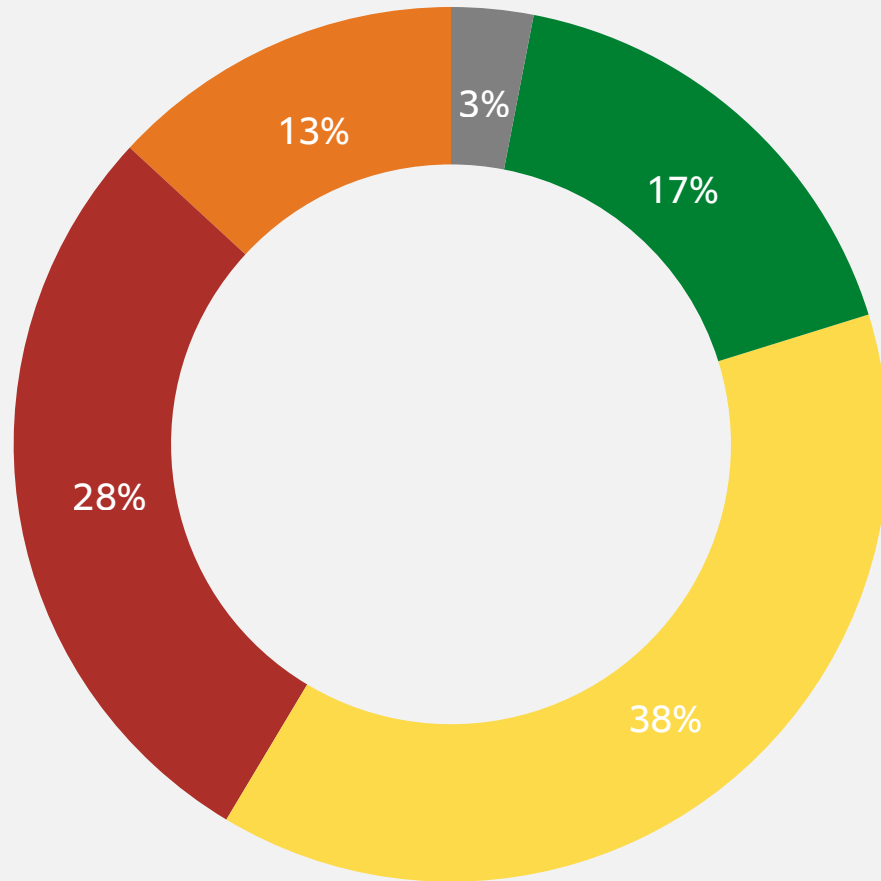
¿Cuánto estás dispuesto/a a pagar en un restaurante por una paella? Por comensal



Base = 306

- 10-15€
- 15-20€
- 20-25€
- Más de 25€

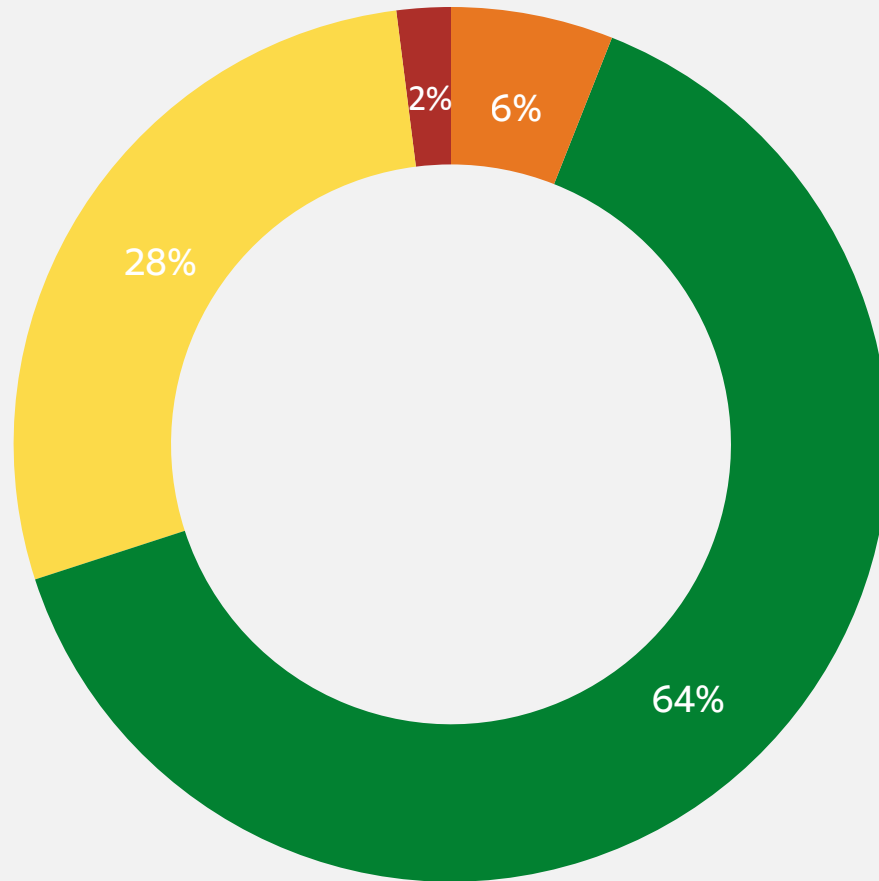
¿Con qué frecuencia pides platos de arroz para llevar?



Base = 306

- Siempre
- Frecuentemente
- Ocasionalmente
- Raramente
- Nunca

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



Base = 306

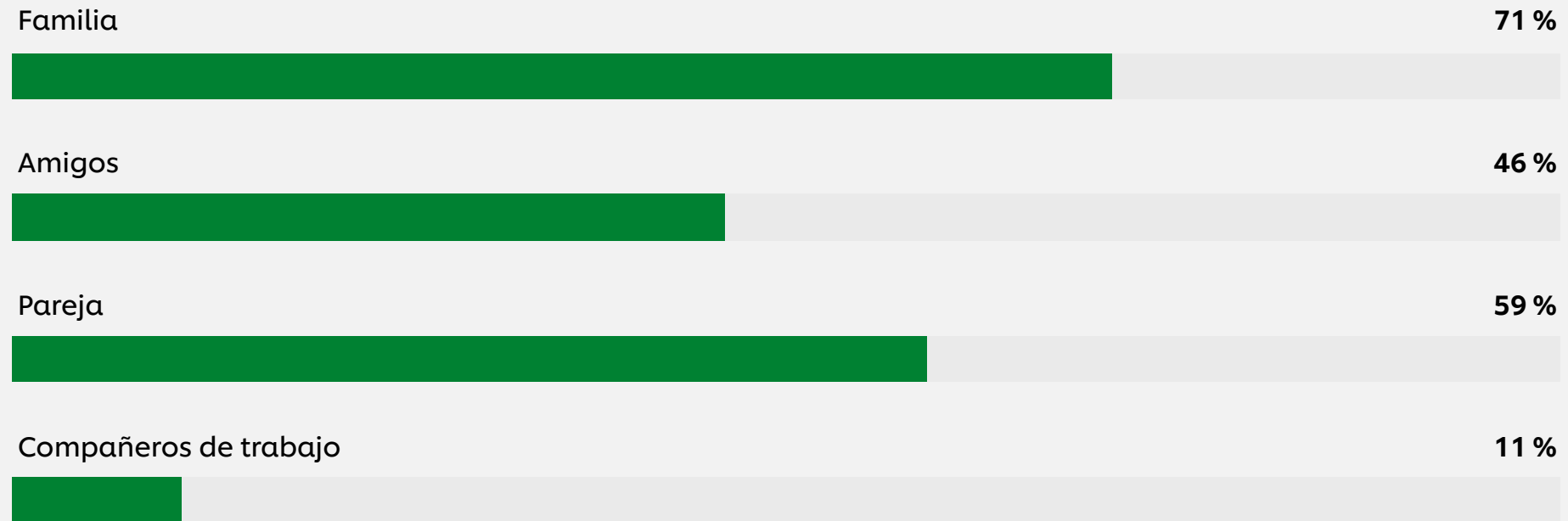
- Menos de 15 minutos
- 15-30 minutos
- 30-45 minutos
- Más de 45 minutos

¿Con quién sueles compartir el arroz?



Selecciona todas las posibles respuestas

Base = 306



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



Base = 306



¡GRACIAS!



En colaboración con:

