

COMUNICADO DE PRENSA

La compañía, se acerca a las familias españolas en la categoría de pescado apostando por un pescado más accesible en precio y fomentando un consumo sencillo y rápido a través de su pescado fresco ya limpio y envasado

La FEN junto con Lidl ha colaborado en el estudio sobre nuevas tendencias de consumo de pescado.

- ***La compañía acerca esta categoría a las familias reduciendo su precio, pues el 40% de estas lo consumen menos de una vez a la semana por este factor¹. Asimismo, entre el mes de noviembre de 2022 y 2023, los hogares españoles han consumido un 2,3% menos de pescado debido al precio medio de esta categoría, frente al año 2008 el consumo de pescado se ha reducido casi en un 33%².***
- ***Para hacer la compra más accesible, en las más de 670 tiendas de Lidl en España se pueden encontrar hasta 200 variedades de pescado y marisco, entre las que destacan productos premiados; como toda la variedad de salmón fresco de Lidl premiada con el galardón sabor del año 2024 o nuevas categorías como el rape, gallineta y bacaladilla. La oferta de pescado fresco en Lidl busca facilitar su consumo al venir éste ya limpio y preparado para el cocinado.***
- ***Con su oferta de productos de pescadería, Lidl sigue promoviendo una alimentación saludable ofreciendo un menú nutritivo y económico realizado por Marta Verona, dietista-nutricionista, chef y ganadora de MasterChef 6, y donde destacan distintas variedades de pescado.***
- ***La cadena es pionera en España en pesca sostenible y actualmente, el 97% de las familias de pescado certificable cuenta con distintos sellos que así lo avalan.***

Madrid, 13 de marzo de 2024. – Lidl acerca a las familias españolas el pescado fresco disminuyendo el precio en más del 30% de su oferta en esta categoría. Según un estudio de Lidl realizado junto con la FEN (Fundación Española de Nutrición), 8 de cada 10 familias con hijos que consumen pescado todos los días lo hacen por salud o por dieta, no obstante, el 40% de las familias que lo consumen menos de una vez a la semana lo hacen por el precio. Además, según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, entre el mes de noviembre de 2022 y 2023, los hogares españoles han

¹ Fuente: Estudio Lidl-FEN

² Fuente: La Pesca mes a mes- Noviembre 2023. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

consumido un 2,3% menos de pescado, tanto fresco (1,5%) como congelado (5,7%). Además, el consumo de pescado en España lleva disminuyendo desde 2008, pues desde entonces, se ha reducido en un 32,8%³, siendo 2022, el año con el índice más bajo de la serie histórica.

En este sentido, la Dra. Rosaura Leis, presidenta de la FEN afirma: *"Hemos identificado una disminución generalizada en el consumo de pescado en la sociedad española, una tendencia que debe alertarnos dada los importantes beneficios que este alimento aporta desde los primeros momentos de la vida, a través de la alimentación de la madre gestante y lactante, y a lo largo de todo el ciclo vital a nuestra salud. En nuestro estudio realizado en colaboración con Lidl, hemos analizado las tendencias de consumo entre las familias españolas en relación con este producto. Exploramos los comportamientos y motivaciones que llevan a las familias a consumir pescado, así como los lugares para adquirirlo y las comunidades autónomas con mayor índice de consumo. Estos datos nos ayudarán a identificar estrategias de intervención para frenar esta caída y promocionar el consumo de este alimento, que forma parte fundamental en nuestras dietas tradicionales, Mediterránea y Atlántica"*.

Si tenemos en cuenta las ocasiones de consumo semanal, la categoría pierde ocasiones en comidas entre semana, el segundo momento con más peso en la categoría. El 32,4%⁴ de ocasiones sobre total pescado se realizan en este momento. No obstante, se mantienen las ocasiones en el momento principal, las cenas entre semana, con un 40,9%⁵ de las ocasiones de consumo.

Esta caída en el consumo se apalanca principalmente en los perfiles más adultos (+65 años), que son los principales consumidores de la categoría con un 35,9% ocasiones de consumo⁶.

Asimismo, el consumo de pescado también se ha reducido debido a un incremento en precio medio del 6,7% y 6,8%, respectivamente, en pescado fresco y congelado⁷. Si tenemos en cuenta el consumo per cápita, este también se ha reducido considerablemente, pasando de un 19,9kg per cápita en 2022, a un 18,53kg en 2023⁸.

La categoría de pescado fresco ha ido perdiendo relevancia en gran consumo durante los últimos 4 años. Ha pasado de representar el 6,1% de las ventas en 2019 a un 5,7% en 2023⁹. Este 2023 la categoría de pescado fresco ha caído un -1,6%¹⁰ en volumen siguiendo con la tendencia que hemos visto durante los últimos años. En este aspecto, el 58,5% de la caída en volumen de pescado fresco desde 2019 se explica por una reducción en compra en el canal especialista.

Por otro lado, los supermercados e hipermercados son el principal punto de compra de pescado fresco para el 60,1% de los consumidores de este producto, muy por delante de las pescaderías locales (22,1%).¹¹ Si nos centramos en las familias, el 62,3%

³ Fuente: La Pesca mes a mes- Noviembre 2023. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

⁴ Fuente: Kantar Worldpanel

⁵ Fuente: Kantar Worldpanel

⁶ Fuente: Kantar Worldpanel

⁷ Fuente: La Pesca mes a mes- Noviembre 2023. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

⁸ Fuente: FAOSTAT Food balance 2024.

⁹ Fuente: Kantar Worldpanel

¹⁰ Fuente: Kantar Worldpanel

¹¹ Fuente: Estudio Lidl- FEN

compran en supermercados e hipermercados, y un 20,3% en pescaderías locales¹². En esta línea, Lidl se sitúa como el segundo retailer líder en pescado congelado con 7,5% de cuota tras el principal competidor.¹³

Ante este contexto, la compañía refuerza el consumo de este producto disminuyendo su precio en pescado fresco para hacerlo más accesible a las familias, manteniendo siempre la mejor relación calidad-precio. En este sentido, se pueden encontrar todo tipo de pescados como; bandeja de filete de merluza empanada por 3,99 euros, buñuelos de bacalao por 2,49 euros, pieza de dorada por 6,19 euros, filetes de lubina por 5,59 euros, escalopines de salmón por 6,69 euros, mejillón fresco por 3,19 euros, gamba cocida 2,99 euros y hamburguesa de salmón y merluza por 1,99 euros.

Además, la oferta de pescado fresco en Lidl busca facilitar su consumo al venir éste ya limpio y preparado para el cocinado. Por ello, hay algunos productos que son directamente microondables o pueden comerse con un toque de calor, como el pulpo cocido o los mejillones cocidos al limón, entre otros.

En lo que respecta a ofrecer una experiencia de compra total y sencilla, desde Lidl ofrecen más de 200 referencias de oferta permanente y estacional en categoría de pescado con la máxima variedad posible, contando con 50 especies de pescados, mariscos y cefalópodos. Como novedad, Lidl ha incorporado nuevos productos como el rape, gallineta o elaborados empanados como la bacaladilla. A estos, se le suma el salmón fresco noruego, premiado como sabor del año 2024 y procedente de acuicultura sostenible garantizado con el [sello GGN](#) de Global GAP. Este se puede encontrar en diferentes formatos de compra como filete, lomos, escalopines y en rodajas a un precio desde 6 euros hasta 19 euros.

“En Lidl queremos ofrecer pescado fresco, congelado y ultracongelado de la mejor calidad al mejor precio. Por ello, en nuestras tiendas apostamos por productos diferenciales que permiten a las familias disfrutar diariamente de pescado limpio y envasado de la manera más cómoda posible. Además, al reducir nuestros precios promovemos hábitos de alimentación saludables.” afirma **Carlos González-Vilardell, Director General Comercial y Compras (CCO) de Lidl.**

Lidl, comprometido con una dieta saludable

En línea con su compromiso por ofrecer una dieta saludable y equilibrada al mejor precio y conscientes de los beneficios que tiene el pescado para nuestra salud, la compañía ha colaborado con el **Dr. Ramón Estruch, Consultor Senior del Servicio de Medicina Interna del Hospital Clinic de Barcelona y referente internacional de la dieta mediterránea.** *“El pescado lo deberíamos incluir en nuestro menú semanal, pues es una importante fuente de ácidos grasos omega3, beneficiosos para la salud cardiovascular y el funcionamiento cognitivo. Estos ácidos no solo son clave para mantener un corazón saludable, sino que también juegan un papel muy importante en el desarrollo cerebral, en la reducción de la presión arterial, y la prevención de enfermedades crónicas o cardiovasculares”,* afirma el **Dr. Estruch.**

El pescado es un alimento rico en proteína de alto valor biológico que contiene todos los aminoácidos esenciales para formar las proteínas del organismo. Por este motivo, se recomienda para la población general el consumo de 3-4 raciones de pescado por semana procurando variar entre pescados blancos y azules, como pueden ser el

¹² Fuente: Estudio Lidl- FEN

¹³ Fuente: Falta confirmación

bacalao, el rape, o el atún. Aparte de estos beneficios, el pescado también contiene proteínas más digeribles que las correspondientes de origen cárnico, de tal forma que el organismo las utiliza de manera más eficiente.

Cinco recetas con pescado para promover una alimentación saludable

Además del Dr. Estruch, la compañía también ha colaborado con la dietista-nutricionista, chef y ganadora de MasterChef 6, Marta Verona, quien ha elaborado cinco recetas en las que el principal protagonista es el pescado de Lidl. Así, con el objetivo de estar al lado de las familias y proporcionarles ideas para consumir este alimento tan saludable, las recetas elaboradas por Verona presentan diferentes maneras de cocinar el pescado para disfrutar de todo su sabor y además de garantizar el máximo aporte nutricional.

Así pues, la dietista-nutricionista y chef ha elaborado una receta de salmón -uno de los productos premiados de Lidl como sabor del año- con costra de pistachos y salsa huacahín; tartar de atún rojo; cebiche peruano de lubina; ensalada templada de bacalao y berenjena; y saam de merluza con zanahoria al curry y salsa tzatziki. Todas ellas se pueden elaborar con productos que se pueden encontrar en las más de 670 tiendas de Lidl en España.

“Con estas recetas demostramos que el pescado se puede consumir de muchas maneras además de resaltar sus beneficios para la salud. En ocasiones, la preparación del pescado puede resultar desconocida, pero gracias a estas recetas, proporcionamos cinco opciones distintas para disfrutar de este alimento de manera deliciosa”, afirma Marta Verona, dietista-nutricionista, chef y ganadora de MasterChef 6.

Lidl, pioneros en pesca sostenible

Lidl promueve y respeta los principios de la pesca sostenible. Así, entre otras medidas, no vende especies sobreexplotadas o en peligro de extinción, una política que abarca todo su surtido de pescado: fresco, congelado y conservas. Asimismo, la compañía es pionera en España en pesca sostenible. Actualmente el 97% de las familias de producto de pescado certificables cuenta con distintos sellos que así lo avalan y tiene como objetivo alcanzar este año el 100% en los productos de pescado que pueden contar con una certificación.

El compromiso de Lidl con la sostenibilidad se remonta al año 2003, cuando la compañía empezó a comercializar pescado certificado bajo el estándar Marine Stewardship Council (MSC), un sello que garantiza la protección de las especies, minimizar los impactos en el ecosistema marino y que contribuye al desarrollo sostenible del sector pesquero, permitiendo a miles de familias pesqueras españolas mantener su medio de vida en el futuro. En Lidl se pueden encontrar más de 40 productos certificados con este sello, como son los lomos de bonito del Norte MSC, MSC suprema de atún o anchoas en aceite de oliva MSC.

Desde entonces, la compañía también ha incorporado certificaciones como Aquaculture Stewardship (ASC) que asegura una acuicultura responsable abogando por la preservación del medio ambiente natural, la biodiversidad y la diversidad de especies, la buena salud y cría de animales entre otros estándares, y entre los que encontramos productos como ASC Langostinos Vannamei crudos o ASC Lomos de salmón sin piel. Otras certificaciones destacables son Global G.A.P que certifica buenas prácticas en acuicultura y seguridad alimentaria y la certificación de producto ecológico, y entre los que se encuentran los productos premiados como sabor del año 2024.

El compromiso de Lidl con España

Desde su responsabilidad como gran empresa, Lidl trabaja más que nunca para reforzar su compromiso con España y contribuir de forma decidida al desarrollo económico, laboral y social del país. En este sentido, la compañía continúa generando valor compartido en todo el territorio gracias a la apertura de nuevas tiendas y plataformas logísticas, la creación de nuevos puestos de trabajo estables y de calidad y la compra de más producto nacional y regional, impulsando e internacionalizando los negocios de sus proveedores. Todo ello estando cerca de los colectivos más vulnerables con proyectos que permiten mejorar sus vidas, sin renunciar en ningún momento a la sostenibilidad como eje principal de su actividad y ofreciendo siempre la cesta de la compra más barata a sus clientes.

Acerca de Lidl

Lidl es una cadena de distribución alimentaria con presencia desde hace más de 25 años en España, donde gracias a la creciente confianza de sus clientes ya es el tercer operador del sector por cuota de mercado. Hoy en día, cuenta con una red de más de 670 tiendas y 12 plataformas logísticas y con una plantilla de unas 18.500 personas. Lidl también colabora estrechamente con más de 900 proveedores nacionales a los que ya compra producto por valor de unos 6.700 M€ anuales, exportando más de la mitad.

Lidl Supermercados es la filial en España de la alemana Lidl Stiftung, compañía integrada a su vez en el Grupo Schwarz, el cuarto operador mundial en el ámbito de la distribución alimentaria. Actualmente, Lidl como grupo es la cadena de supermercados líder en Europa y está presente en una treintena de países en el mundo, con una estructura de más de 12.200 establecimientos y más de 220 centros logísticos y con una plantilla de más de 375.000 personas.

Para más información

Gabinete de Prensa – Lidl España

93 576 14 44

departamento.comunicacion@lidl.es

Acerca de la Fundación Española de la Nutrición

La Fundación Española de Nutrición (FEN), en sus más de 35 años de existencia, tiene por objeto el estudio y mejora de la nutrición de los españoles. Para ello, participa en la elaboración permanente y difusión de documentos sobre los distintos estados de situación de los problemas existentes en el terreno nutricional. La FEN ha sido la principal promotora de la creación de la Fundación Europea de la Nutrición (European Nutrition Foundation, ENF).

Para más información:

Oficina de prensa de la Fundación Española de la Nutrición (FEN)

www.fen.org.es

prensa@fen.org.es

Tel. 91 447 07 59