

# I Estudio Hábitos de las Personas con Celiacía en Vacaciones

**CELI&GO**

**Libertad sin Gluten**



El objetivo de este I Estudio Hábitos Personas con Celiaquía en Vacaciones desarrollado por Celi&Go es el de conocer la forma en la que las personas con celiaquía viajan durante los periodos vacacionales, tratando de obtener una primera aproximación de esta experiencia. También se pretende conocer aquellos posibles obstáculos con el fin de poder trabajar en potenciales soluciones que contribuirían a mejorar la calidad de vida del colectivo celiaco.

La enfermedad celiaca afecta en gran medida a la parcela social de los pacientes que deben poner especial cuidado cuando acuden a lugares de ocio para tratar de evitar ingestas accidentales de gluten que pongan en riesgo su salud. Evitar la contaminación cruzada tanto en casa, como fuera de ella es algo fundamental en el tratamiento de las personas con celiaquía, y desde Celi&go trabajamos con el compromiso de aportar soluciones para contribuir a garantizar esa seguridad a través de productos diseñados especialmente para evitar la contaminación cruzada a la hora de cocinar.

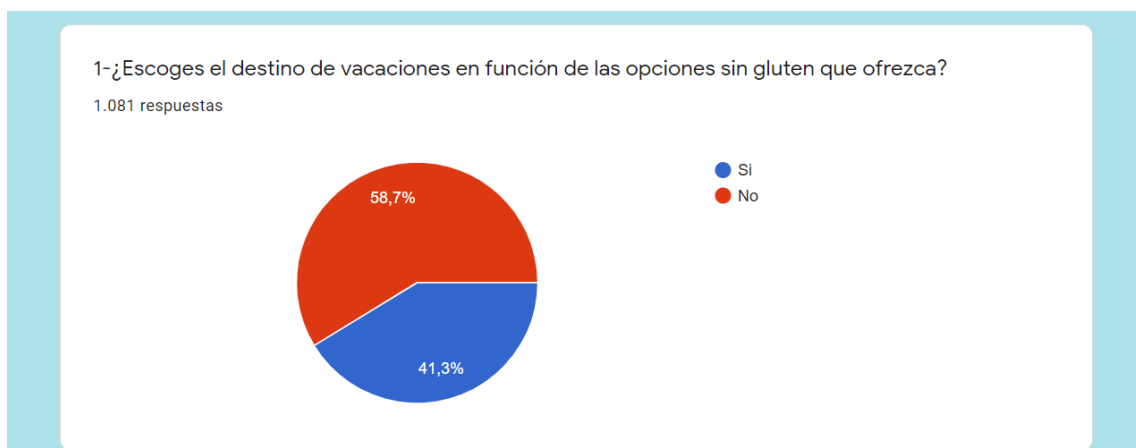
Por esta razón, conocer los hábitos de las personas celiacas cuando viajan en el periodo vacacional tiene tanta relevancia para nosotros. Pero también para el resto de agentes comprometidos con el colectivo celiaco, especialmente para el sector de la restauración que debe adaptarse siempre con seguridad a las exigencias de la dieta sin gluten de las personas con celiaquía.

El fin por tanto de esta encuesta es conocer cómo las personas con celiaquía viven esa experiencia.



La encuesta se llevó a cabo entre los días 29 de agosto y 10 de septiembre y en ella participaron un total de **1.081 personas con celiacía**.

A continuación, las preguntas con los resultados obtenidos.

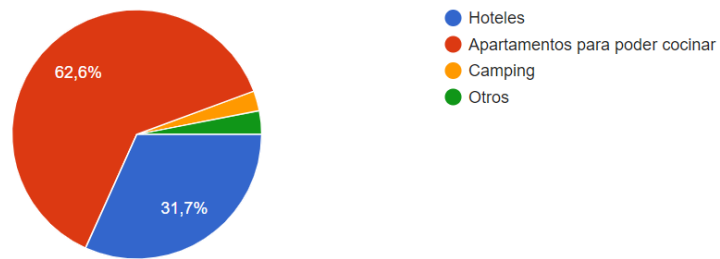


El 58,7% de los participantes indicaron que “no”

Un 41,3% de los participantes indicaron que “sí”

2-Una vez escogido el destino, escoges como alojamiento...

1.081 respuestas



Un 62,6% afirman acudir a apartamentos para poder cocinar

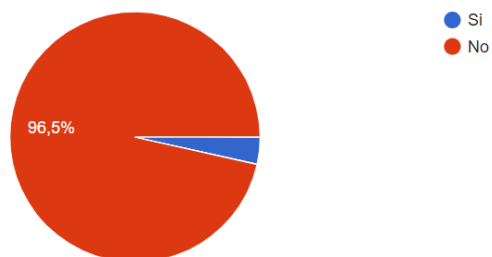
El 31,7% de los encuestados acuden a hoteles

Un 2,6% a campings

Un 3,1% indicaron la respuesta "otros"

3-En caso de acudir a un apartamento, ¿contaba este con los utensilios y equipamiento recomendado para cocinar sin gluten (tostadora, bolsas para evitar la contaminación cruzada de CeliandGo)?

944 respuestas

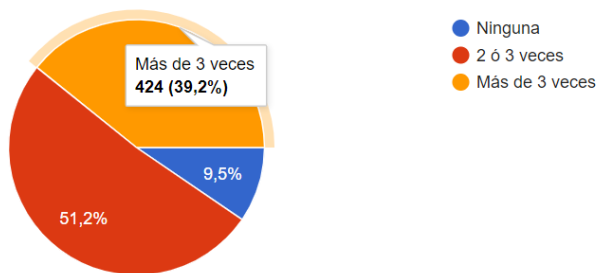


El 96,5% de los encuestados afirman que los apartamentos a los que han acudido no cuentan con los utensilios recomendados para cocinar sin gluten

En un 3,5% de los casos el apartamento sí contaba con ellos.

4-En una semana de vacaciones, ¿acudes a restaurantes para comer/ cenar?

1.081 respuestas



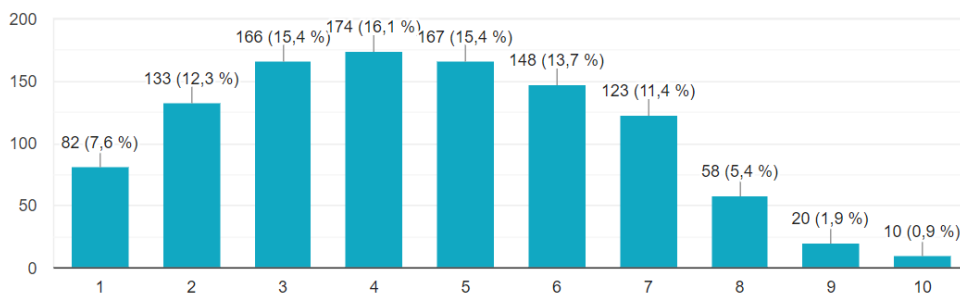
Un 51,2% de los encuestados comen fuera de casa entre 2 y 3 veces a la semana

Un 39,2% lo hace más de 3 veces a la semana

Un 9,5% no comen fuera de casa en sus vacaciones

5-Del 1 al 10, evalúa el nivel de facilidad para encontrar establecimientos con opciones sin gluten seguras (sin contaminación cruzada) siendo 1 muy complicado y 10 muy fácil en España)

1.081 respuestas



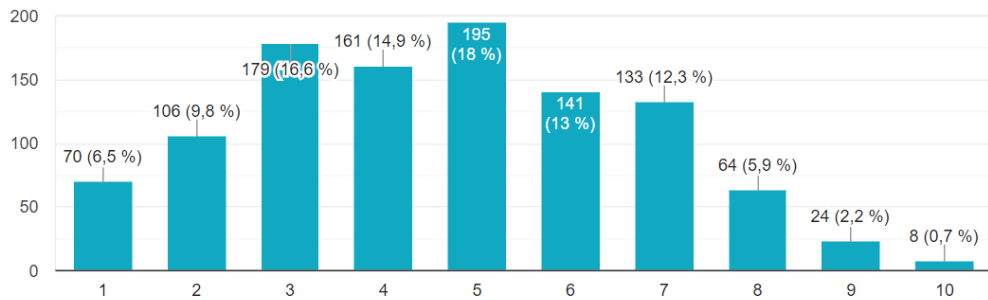
El 51,4% de los encuestados responden por debajo del 5, al nivel de dificultad para acceder a la información sobre establecimientos con opciones seguras.

El 48,7% evalúa por encima del 5.

6-Del 1 al 10, evalúa el nivel de seguridad con el que trabaja la restauración para los celíacos siendo 1 un nivel de seguridad muy bajo y 10 total en España



1.081 respuestas

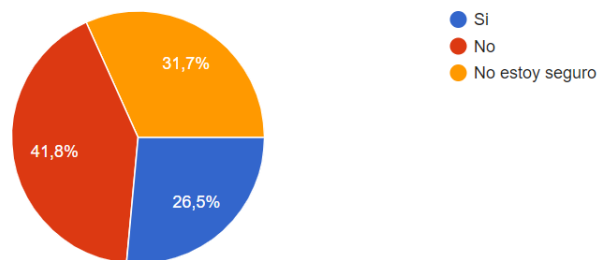


Un 47,8% considera que el nivel de seguridad con el que trabaja la restauración para los celíacos en España está por debajo del 5. Mientras que la cifra asciende a un 65,8% aquellos que responden por debajo del 6.

Solo le dan “notable” y “sobresaliente” un 21,1%

7- ¿Te has contaminado en estas vacaciones?

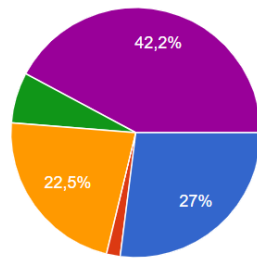
1.081 respuestas



Un 31,7% no sabe si se ha contaminado durante las vacaciones, mientras que un 41,8% afirma que no lo ha hecho y un 26,5% sí se ha contaminado.

8-En caso afirmativo, ¿has podido identificar el foco de la contaminación?

1.081 respuestas



- No
- Si, errores con algunos productos cocinando en casa
- Si, en un establecimiento de hostelería
- Si, en casas de terceros (familiares, amigos...)
- No me he contaminado

Solo un 42,2% responden que “no se han contaminado”, por lo que un 57,8% se habría contaminado, concretando más la pregunta anterior.

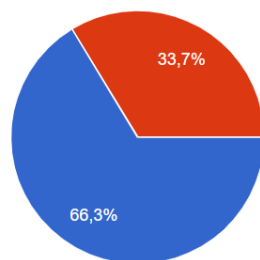
De las personas que se han contaminado, un 27% no pudieron identificar el origen de la contaminación cruzada.

Un 22,5% se contaminaron en un establecimiento de hostelería

Un 6,6% se contaminaron en casas de terceros y un 1,8% por errores a la hora de utilizar productos cocinando ellos mismos.

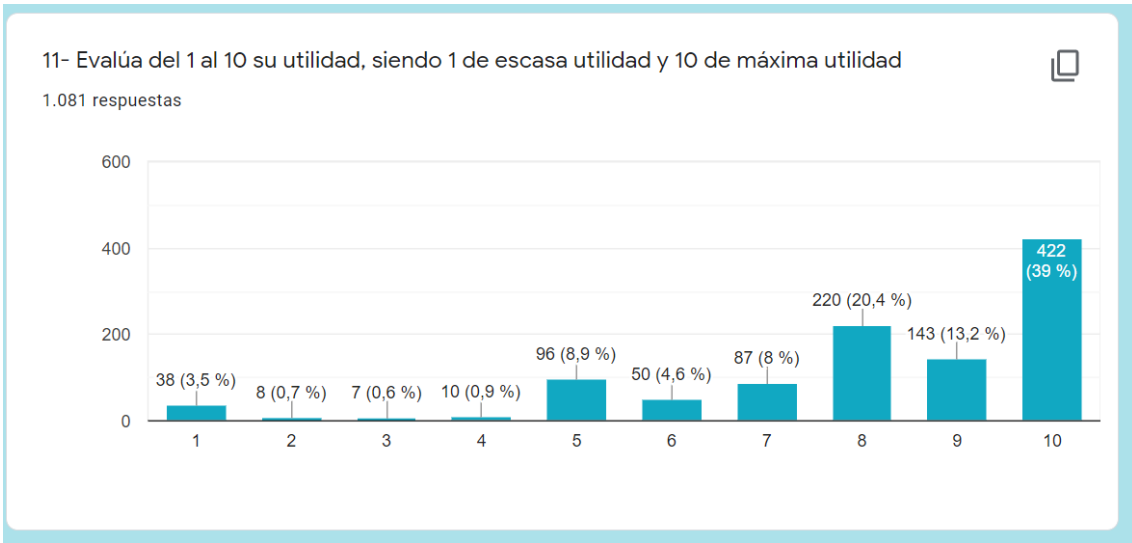
9-Las bolsas de CeliandGo son una solución para evitar la contaminación cruzada en horno, tostadora, etc, permitiendo a la persona celiaca utilizar equipamiento que ha estado en contacto con el gluten para sus propias preparaciones con total seguridad ¿las conoces?

1.081 respuestas



- Si
- no

Un 66,3% de los encuestados conocen los productos de Celi&Go Libertad Sin Gluten para cocinar evitando la contaminación cruzada.



El 52% de los encuestados valoran con sobresaliente, 9 y 10, la utilidad de los productos para evitar la contaminación cruzada de Celi&Go Libertad Sin Gluten

## CELI&GO LIBERTAD SIN GLUTEN

Celi&Go Libertad Sin Gluten es una empresa pionera en la fabricación de soluciones para poder cocinar evitando el gluten y otros alérgenos. La idea surgió hace más de 10 años de la experiencia personal familiar de sus fundadores: necesitaban cocinar con seguridad y sin contaminación cruzada. Tenían que protegerse del gluten, de la lactosa y de otros alérgenos.

Nace así la compañía, y lanzan al mercado sus primeras bolsas patentadas para evitar la contaminación cruzada a la hora de cocinar. Sus productos, diseñados específicamente para personas con celiaquía, intolerancias alimentarias y/o alergias alimentarias, están fabricados de fibra de vidrio y PTFE libre de PFOA y BPA, un material muy resistente al calor que garantiza un resultado perfecto gracias a sus propiedades antiadherentes. Además son reutilizables.

En los últimos años, gracias a la evolución de la marca incrementan rápidamente su presencia en el mercado: vendiendo no solo a través de su propia web, sino también



tiene presencia en grandes superficies como Carrefour, Hipercor, Eroski, Alcampo, AhorraMás y BM.

En la actualidad tienen en el mercado bolsas para preparar pizzas en el horno, bolsas para hornear pan, bolsas para sandwichera, bolsas para tostadora, láminas de horno, bases para sartén, láminas para barbacoas, así como portabolsas y pinzas.

Celi&Go Libertad Sin Gluten es también una empresa comprometida con el colectivo celiaco y colabora con distintas asociaciones de pacientes.

### **Más información**

<https://celiandgo.com/>