

11 errors que disparen el preu de la nostra compra (i que podem evitar)

Optar per les botigues més properes o caure en els trucs de màrqueting dels supermercats sovint encareix més del compte el tiquet de la compra



Gent comprant en un supermercat. | ACN

Per moltes famílies els darrers dies de gener semblen passar molt lents fins a rebre la nòmina mensual. Les despeses nadalenques passen factura i consultar l'aplicació del banc és una activitat que fa feredat. Quan toca estrènyer-se el cinturó, però, hi ha despeses que és difícil deixar de fer, i la de la cistella de la compra n'és una. Aquests són alguns consells per evitar que els càrrecs del supermercat facin més feixuc aquests dies de vaques magres.

1. No pensar en els plats que cuinarem Sovint a la nevera s'acumulen productes que no fem servir i acaben caducant. Una planificació adequada de la compra permet evitar que això passi. És interessant tenir present una llista de possibles plats per cuinar al llarg de la setmana i quins ingredients contenen. Centrant el passeig pel supermercat pels prestatges dels aliments que cuinarem serveix per evitar possibles despeses innecessàries.

2. Entrar a la botiga amb la panxa buida A tothom li ha passat algun cop. Entrar al supermercat amb gana és el camí segur cap a un tiquet de la compra massa llarg per al pressupost previst. Evitar anar a fer la compra abans de dinar o de sopar facilitarà cenyir-se als productes imprescindibles i privar-se d'adquirir indulgències que només serviran per fer el forat a la butxaca més ample.

3. Ser mandrosos i no buscar els supermercats més econòmics Baixar a la botiga de

conveniència de sota de casa és el més còmode, i no és una mala tria en temps de pandèmia per reduir desplaçaments innecessaris. Però sovint convé fer un breu passeig per arribar a un punt més econòmic, uns minuts extra que agraïrem a final de mes. L'organització de consumidors OCU publica cada any el rànquing dels supermercats més barats (<https://www.ocu.org/consumo-familia/supermercados/informe/cadenas-mas-baratas>) i situa Alcampo com una de les cadenes més econòmiques i Sorli Discau entre les més cares.

4. Rebutjar productes prop de la data de caducitat Els productes frescos tenen un temps de consum més limitat i sovint els supermercats, abans de desfer-se'n, opten per reduir-ne el preu de venda per donar-hi sortida. A més de contribuir a reduir el malbaratament alimentari, comprant productes a prop de la data de caducitat servirà per estalviar alguns euros al tíquet de compra.

5. No aprofitar les targetes de fidelització Són fàcils de perdre i sovint ni tan sols es recorda quines targetes client hi ha a la cartera, però el cert és que cada cop més les cadenes de supermercats fan servir aquesta eina per fidelitzar els compradors. Fer-les servir pot servir per obtenir descomptes en determinats productes o per acumular punts que poden bescanviar-se per clients.

6. Comprar més quantitat de la necessària Els trucs de màrqueting dels supermercats funcionen i és ben habitual acabar ficant al carro de la compra més unitats de cada producte de les que calen. El més important és parar atenció al preu per quilo del producte en qüestió, més que atendre a reclams com ara els 2x1 o 3x2 que de vegades només encareixen la compra.

[noticia]204644[/noticia]

7. Agafar els productes més accessibles als prestatges Un altre dels estratagemes de les superfícies comercials per augmentar les vendes és col·locar els productes als quals necessiten donar sortida a l'altura dels ulls i situar en espais més inaccessibles envasats equivalents però de menor preu. A vegades optar per un producte que impliqui haver de fer un esforç extra per arribar-hi té premi quan arriba el moment de pagar.

8. Defugir la fruita i la verdura amb mal aspecte És inevitable comprar amb els ulls i a les botigues ho saben. Per això a vegades la fruita i la verdura amb aspecte menys abellidor és més barata que les peces amb més bona presència. Saber-ho és una tàctica útil per reduir la despesa en aquests productes bàsics en qualsevol dieta.

9. Adquirir peces de carn o peix envasades Quan no hi ha temps per perdre costa aturar-se a fer la cua de la carnisseria o de la peixateria, o a vegades la botiga on es compra només ven peix i carn tallada i envasada. En el primer cas, cal tenir present que comprar peces a pes és més econòmic i també ajuda a reduir el malbaratament d'aliments. Si no hi queda més remei, la congelació de les peces sobrants és el millor aliat.

[noticia]194567[/noticia]

10. Sortir de casa sense una llista Improvisar pot ser útil en molts moments del dia a dia però en cap cas quan toca fer la compra. Un bon llistat amb els productes imprescindibles ajuda a evitar despeses imprevistes, i de pas serveix per reduir l'estada a la botiga. Abans de redactar la llista, però, cal fer revisió del rebost i la nevera per comprar productes que ja es tenen.

11. Descurar la conservació dels aliments I de res serveixen tots els consells anteriors si no es para atenció a la conservació adequada dels aliments. Llegir les etiquetes dels productes és bàsic, perquè sovint una temperatura de la nevera o del congelador excessivament alta o baixa pot fer malbé determinats productes.