



Innovar para ganar tiempo

Ganar tiempo es ganar vida. Acostumbrados a vivir con rapidez e inmediatez, el tiempo es uno de los valores de nuestra vida de prisas y urgencias. El tiempo es vida. Somos y existimos avaros del tiempo. No aguantamos la espera ni el retraso. No estamos dispuestos a perder el tiempo. Y ese ha sido el gran acierto y atractivo de los platos preparados.

Pero junto a la inmediatez, el dinamismo, la innovación constante y la oferta continuada de nuevas propuestas hacen que el mercado de platos preparados crezca año tras año. El esfuerzo innovador del sector y una estrategia orientada a I+D han permitido un gran crecimiento de la producción de platos preparados, asentando su liderazgo.

Así, como recoge el informe de este número, las ventas de platos preparados en 2017 se cifran en 487.593 toneladas, lo que supone un crecimiento del 4,6%, según datos de Nielsen, facilitados por la Asociación Española de Fabricantes de Platos Preparados (Asefapre). Estos datos reflejan un crecimiento de la presencia de los platos preparados en los hogares españoles, donde se consume una media de 14,2 kilogra-

mos al año per cápita, un 5,2% más que en 2016.

Según Ángel Matamoros, presidente de dicha asociación, “el acelerado ritmo del día a día unido a la necesidad de mantener una alimentación equilibrada han propiciado la demanda de nuevos platos fáciles de cocinar y rápidos de preparar”.

Por su parte, Álvaro Aguilar, secretario general de la asociación, explica que “las nuevas necesidades de los consumidores unidas a las innovaciones tanto en formato como en contenido, auguran un excelente año para el sector de los platos preparados”.

De hecho, las previsiones que la asociación elabora para 2018 estiman que el próximo año el consumo de platos preparados consolide su trayectoria ascendente y crezca a un ritmo similar al de 2017.

El mercado de los platos preparados mantiene su evolución ascendente gracias al esfuerzo innovador de las empresas del sector por adaptarse a las nuevas necesidades de los consumidores. La innovación del sector

se enfoca principalmente en tres ejes fundamentales: el placer, la salud y la conveniencia.

Las compañías que integran Asefapre mantienen una constante ampliación de sus instalaciones y maquinaria que las sitúan a la vanguardia del sector. Una innovación dirigida a la producción de nuevas gamas de productos adaptados a las necesidades de los consumidores de hoy, incluyendo medidas como: la identificación de nuevas materias primas e ingredientes, o la creación de nuevas formulaciones y procesos de elaboración que atiendan las diversas preferencias de los consumidores. Todo ello da como resultado una gama de productos, con nuevos sabores y conceptos, adaptados a los gustos de cualquier consumidor, según explica Álvaro Aguilar en este número.

Esto supone una importante labor de innovación, en términos de creación de nuevas formulaciones y procesos de elaboración, con el fin de evitar la modificación de los sabores o la textura de los alimentos. Todo sea para hacernos la vida más fácil y mejor, para no perder el tiempo, que es ganar vida.