

Platos preparados: un sector muy dinámico

La innovación constante y la oferta continuada de nuevas propuestas hacen que el mercado de platos preparados crezca año tras año



El constante 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 en el segmento de los commodities.

Así, 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).

El segmento que más crece en este periodo es el de refrigerados, con un 8,5% más con respecto al año 2016, frente al incremento del 6,2% de los productos ambiente y el 0,4% de los congelados.

En términos de valor, los platos preparados han facturado 2.450 millones de euros, es decir, un 7,9% más que en 2016. Aquí también destacan los productos refrigerados como los que más crecen (11,1%), seguido de los ambiente (6,7%) y los congelados (3%).

Estos datos reflejan un crecimiento de la presencia de los platos preparados en los hogares españoles, donde se consume una media de 14,2 kilogramos al año per capita, un 5,2% más que en 2016.

“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”, señaló el presidente de Asefapre, Ángel Matamoros. ➤

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.

Además, en 2018, el sector seguirá innovando para adaptarse a los nuevos hábitos de consumo que incluyen, no sólo el desarrollo de alimentos cada vez más equilibrados, sino la creación de nuevos formatos adaptados a los diferentes tamaños del hogar - monodosis, porcionables y familiares- y envases fabricados con nuevos materiales que permiten un correcto cocinado en horno y microondas.

Gran variedad de presentaciones

Aunque el sector de platos preparados se caracteriza por su gran variedad de presentaciones, los productos más consumidos en España fabricados por Asefapre son las carnes preparadas, los productos del surimi, las croquetas, lasaña/canelones y anillas a la romana.

Por su parte, los datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, en el último periodo analizado, revelan que entre los alimentos más demandados destacan los platos preparados congelados (2,54 kilogramos por persona y año), liderados por las carnes preparadas; las croquetas; los calamares rebozados; los canelones y lasaña; y el pescado y marisco rebozados.



Las previsiones para 2018 estiman que el consumo consolide su trayectoria ascendente y crezca a un ritmo similar al del año pasado

Los datos de la consultora IRI, en cambio, registran el segmento de las pizzas como el más consumido por los españoles con unas ventas totales de 77,7 millones de kilogramos.

Otros platos preparados, donde se incluyen las tortillas o las empanadas, repre-

sentan 36,4 millones de kilogramos, seguido por los platos de arroz, carne y pescado (11,6 millones de kilogramos) y los platos de pasta (9,6 millones de kilogramos).

Mercado atomizado

Se calcula que en España hay más de 300 empresas dedicadas a la producción y comercialización de platos preparados y precocinados divididas entre grandes grupos alimentarios con líneas específicas de negocio y medianas y pequeñas empresas especializadas en ofertas concretas.

De acuerdo al estudio realizado por Iberinform, con las 86 mayores empresas del mercado de platos preparados, el 75% de las compañías tiene una trayectoria de 16 años o más, siendo el 54% de ellas mayores de 25 años.

Por regiones, Cataluña y Galicia concentran el 14% cada una, seguida de Navarra (11%) y Castilla-La Mancha (10%).

Entrevista a **Álvaro Aguilar**, secretario general de la Asociación de Fabricantes de Platos Preparados (Asefapre)

“Las **innovaciones** auguran un año desafiante para el sector”

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. Estas innovaciones, tanto en formato como en contenido, hacen prever un año 2018 interesante y desafiantes, según explica en esta entrevista, Álvaro Aguilar, secretario general de Asefapre.

Financial Food: El 5 de febrero se cerró un acuerdo entre la industria de la alimentación y el ministerio de Sanidad para reducir el azúcar y las grasas en algunos alimentos, entre ellos, los platos preparados. ¿Cómo va a actuar la industria para lograr este objetivo?

Álvaro Aguilar: La Asociación Española de Fabricantes de Platos Preparados (Asefapre) se ha comprometido a reducir un 10% el contenido mediano de sal en las siguientes categorías de productos: croquetas, empanadillas, canelones/lasañas, nuggets, anillas o derivados del surimi (sucedáneo de angula y de cangrejo) y un 10% del contenido mediano de grasas saturadas en nuggets.

Este compromiso llevará aparejada 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

FF: ¿Las medidas que se tomen van a repercutir en los consumidores?

AA: Los consumidores van a ser los principales beneficiarios de todos los compromisos contemplados en el Plan,

tanto de la industria de la alimentación en España como la distribución, la restauración social y moderna y el vending. La suma de todas estas medidas busca favorecer la salud y, por tanto, ayudar a prevenir determinadas enfermedades crónicas, además de la obesidad.

FF: El sector de los platos preparados ha cerrado 2017 con un crecimiento aproximado del 5%. ¿Cuáles han sido los factores que han provocado este aumento de las ventas?



AA: La cesta de la compra es un reflejo de nuestra forma de vida y del acelerado ritmo del día a día que, unido a la necesidad de mantener una alimentación equilibrada, han propiciado la demanda de nuevos platos fáciles de cocinar y rápidos de preparar. El esfuerzo innovador del sector, por adaptarse a estas nuevas necesidades de los consumidores, ha propiciado este gran crecimiento de la presencia de los platos preparados en los hogares españoles, donde ya se consume una media de 14,2 kilogramos al año per cápita, un 5,2% más que en 2016.

FF: ¿Cree que el 2018 seguirá en esta misma línea?

AA: En 2018, las nuevas necesidades de los consumidores unidas a las innovaciones, tanto en formato como en contenido, auguran un interesante y desafiante año para el sector de los platos preparados. De hecho, estimamos que para el próximo año el consumo de platos preparados consolide su trayectoria ascendente y siga creciendo.

FF: La innovación es una de las claves del sector. ¿Qué inversión destinan las empresas a esta partida? y ¿hacia dónde va dirigida?

AA: 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.

FF: ¿Cómo son las últimas tendencias en el lineal?

AA: La innovación del sector se enfoca principalmente en tres ejes fundamentales: el del placer (nuevos sabores, ingredientes étnicos, etc.), la salud (ingredientes y preparación), y conveniencia (facilidad e inmediatez).

Los fabricantes se preocupan por responder a las nuevas demandas y esto se ve reflejado tanto en los ingredientes, como en el formato (preparación/cocinado recomendado) como en una oferta cada vez de mayor calidad y sabor.

Del mismo modo, el sector presenta formatos adecuados en función al tamaño del hogar: los formatos monodosis, porcionable y familiar son los más extendidos. También en materiales, que permiten el correcto cocinado en horno y microondas.

FF: Ante la amplia variedad de gama del sector de platos preparados, ¿cuáles son los productos más consumidos en España?

AA: El aumento de la variedad en la oferta y la innovación ofrece platos diferentes al consumidor, no solo para la alimentación diaria, sino también para ocasiones especiales y en las que no se tiene tiempo para cocinar.

Aunque el sector de platos preparados se caracteriza por su gran variedad de presentaciones, los productos más consumidos en España fabricados por Asefapre son las carnes preparadas, los productos del surimi, las croquetas, la saña/canelones y anillas a la romana.

También son importantes las últimas tendencias en el lineal de refrigerados y de temperatura de ambiente, con una oferta focalizada en nuevas recetas con platos ya listos, a partir de recetas tradicionales

o con nuevos sabores, nuevas texturas, y nuevas ocasiones de consumo.

FF: ¿Cómo es el comprador de platos preparados? ¿Cuáles son sus necesidades y qué pide al mercado de los platos preparados?

AA: Se trata principalmente de hogares familiares con niños, mayores de 50 años en activo, seniors que evitan cocinar, así como hogares más jóvenes que se inician en la cocina.

FF: ¿Qué les diría a aquellos que piensan que los platos preparados no tienen la misma calidad que los cocinados en casa?

AA: Todos los platos preparados pasan por estrictos controles durante el proceso de elaboración, con el objetivo de avalar su calidad, seguridad y la total conservación de sus propiedades. Además, el sabor, el olor, la textura y la presentación son las características más valoradas por los consumidores en relación a los platos preparados, quienes destacan que son una buena opción para disfrutar de una dieta rica y equilibrada ya que mantienen sus propiedades organolépticas y nutritivas. En definitiva, es una opción más a tener en cuenta y que goza de una amplia oferta de productos, variada, sana y nutritiva.

-FF: ¿Cuáles son los retos de la asociación en un futuro cercano?

AA: En 2018, el sector seguirá innovando para adaptarse a los nuevos hábitos de consumo que incluyen, no sólo el desarrollo de alimentos cada vez más equilibrados, sino la creación de nuevos formatos adaptados a los diferentes tamaños del hogar - monodosis, porcionables y familiares- y envases fabricados con nuevos materiales que permiten un correcto cocinado en horno y microondas.