

1 Marzo, 2018

PLATOS PREPARADOS



El consumo de platos preparados crece un 5% en 2017

La cesta de la compra es un reflejo de nuestra forma de vida. El acelerado ritmo del día a día, unido a la necesidad de mantener una alimentación equilibrada, ha propiciado la demanda de nuevos menús basados en platos fáciles de cocinar y rápidos de preparar. Por este motivo, la Asociación Española de Fabricantes de Platos Preparados (Asefapre), que integra a los principales fabricantes de platos preparados congelados, además de refrigerados y de temperatura ambiente, prevé que 2017 haya finalizado con un incremento del consumo de esta categoría cercano al 5%.

“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”, afirma Álvaro Aguilar, secretario general de Asefapre.

La consolidación de la trayectoria ascendente de este sector se debe, en buena medida, a las inversiones en innovación para desarrollar alimentos cada vez más saludables y equilibrados, lo que implica la sustitución de proteínas animales por vegetales, la reducción de sal, azúcares y materias grasas, e incluso, la introducción de fibra.

Las previsiones de Asefapre coinciden con los datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA) que en el último TQM de septiembre de 2017, establece un volumen de ventas de la categoría de 627 millones de kilos con un valor de 2.572 millones de euros. Estas cifras suponen unos incrementos del 6,1% y del 3,5%, respectivamente, en relación al mismo periodo del año anterior, y un consumo anual per cápita de 34,26 kg. Asimismo, el informe del consumo de alimentación en España 2016 publicado recientemente destaca un aumento del gasto total en alimentación y bebidas para el hogar situado en el 3,67%.



1 Marzo, 2018

PLATOS PREPARADOS



Las previsiones apuntan a que en 2017 se alcanzarán los 2.800 millones de euros.

En el último periodo analizado, entre los alimentos más demandados destacan los platos preparados congelados (2,54 kg por persona y año), liderados por las carnes preparadas; los croquetes, los calamares rebozados, los canelones y lasaña, y el pescado y marisco rebozados.

Congelados, refrigerados y temperatura ambiente

Dependiendo del estado de conservación, así como de los métodos tecnológicos aplicados, la industria de los platos preparados se clasifica en tres grandes categorías: platos preparados congelados, refrigerados y temperatura ambiente.

Los platos preparados congelados son aquellos que se someten a un proceso previo de ultracongelación a una temperatura inferior a -20 °C, y que deben almacenarse en un congelador. Este proceso no solo mantiene la calidad del producto, sino que evita el desarrollo de microorganismos, así como la pérdida de nutrientes.

Los platos preparados refrigerados son aquellos productos perecederos que deben mantenerse en el frigorífico, aunque nunca a una temperatura inferior de -1 °C. La conservación debe ser fría, pero no debe superar los 7 °C, es decir, a una temperatura superior, este tipo



Croquetes y croquetas, los platos preparados siguen incrementando su presencia en el hogar donde para consumo 14 kg por día. Destaca también consumo de congelados.

Número de empresas	480
Número de empleados	3.836
Merchad. (M€) 2016	2.726
• Congelados	990
• Refrigerados	1.071
• Otros platos	665
Evolución mercado (M€) 2016-2015	+1,3
• Congelados	+1,8
• Refrigerados	+6,0
• Otros platos	-7,3
Comparticipación (M€) de los 5 principales	
• Cincoprimera empresa (M€)	35,1
• Decimo primera empresa (M€)	44,4
Previsión de evolución del mercado (M€) 2017-2016	+1,8
• Congelados	+1,8
• Refrigerados	+7,8
• Otros platos	+7,0

Datos de ámbito. Fuente: Observatorio Sectorial IBER de Inform. (Estad. Sector. Platos Preparados).

de alimento suele deteriorarse. Por último, los platos preparados a temperatura ambiente son aquellos productos que pueden conservarse en almacenes o despensas, cuya temperatura oscile entre 15 y 30 °C. No obstante, aunque no se requiere el frío para su conservación, se recomienda que el ambiente sea seco y fresco.

Los refrigerados impulsan el mercado

El segmento de platos refrigerados se mantiene como el de mayor dinamismo, contabilizando un aumento del 8%. Esta variación le permite, además, situarse como el de mayor peso específico, con una cifra de 1.071 millones de euros, el 40% del mercado total.

También el mercado de platos preparados conservados a temperatura ambiente experimentó un notable crecimiento en 2016, situándose en 645 millones de euros (+7,5%). En cambio, el segmento de platos congelados experimentó una ralentización en su ritmo de crecimiento, aumentando un 1,8% hasta los 990 millones de euros.

Presente y futuro optimistas

A corto y medio plazo, la buena coyuntura económica y el aumento del consumo de los hogares seguirán impulsando el crecimiento de la demanda. Se estima que el mercado registrará de nuevo en 2018 una tasa de variación de alrededor del 5-6%, pudiendo alcanzar los 3.000 millones de euros.

En 2016 operaban en el sector de platos preparados más de 400 empresas, cifra que ha experimentado un moderado crecimiento en los dos últimos años. Sin embargo, se aprecia un progresivo aumento del grado de concentración de la oferta, de forma que los cinco principales operadores reúnen el 35% del mercado, habiendo ganado un punto porcentual en dos años.