

han conseguido desarrollar productos de calidad superior y excelente rendimiento, con garantía de regularidad, logrando un acabado de producto artesano recién hecho. Uno de los éxitos obtenidos por estos departamentos es el hecho de que las masas congeladas puedan ser conservadas, con total garantía, hasta 12 meses. También se ha reducido la inversión en equipamiento en el punto de venta y se ha facilitado la labor del personal destinado al acabado de los productos, ya que muchos de ellos requieren una mínima manipulación, con el consiguiente ahorro de tiempo, mínima preparación y máxima limpieza. Un conjunto de acciones dirigidas a la salud de los consumidores.

Esfuerzos que se han encaminado también a la elaboración de productos con casi nulas cantidades de azúcar, grasas trans, aditivos o sales, y a la confección de panes y bollos compatibles con las intolerancias a la lactosa o al gluten, con propiedades funcionales, enrique-

CUADRO 1

Producción de panadería y pastelería/bollería semielaborada (asociados ASEMAC)

	Total 2013	Total 2014	Variación (%)
PAN	676.000	718.000	6,2%
BOLLERÍA Y PASTERERÍA	125.000	134.000	7,2%
TOTAL (miles de kg.)	801.000	852.000	6,3%

CUADRO 2

Facturación de panadería y pastelería/bollería semielaborada (asociados ASEMAC)

	Total 2013	Total 2014	Variación (%)
PAN	735.000	759.000	3,2%
BOLLERÍA Y PASTERERÍA	334.000	364.000	9,0%
TOTAL (miles de euros)	1.069.000	1.123.000	5,0%

cidos con sal yodada, vitaminas, ácidos grasos Omega-3 u otros ingredientes que aporten un valor nutricional añadido al

producto y por el que el consumidor esté dispuesto a pagar más o a consumir en mayor proporción.

DOTS[®]
ON THE
ROCKS

