

PASTELERÍA INDUSTRIAL

Como en años anteriores, la evolución del sector de la pastelería y bollería industrial fue positiva en 2024, gracias al aumento de la producción y las exportaciones, que se dispararon ese año.

La Encuesta Industrial Anual de Productos, que publica en INE, indica que en 2024 la producción nacional de este tipo de productos se elevó a 796.156 toneladas, un 2,5% más que el año anterior. El valor generado por esta producción alcanzó los 3.522 millones de euros, un 3% más que en el año anterior, según las mismas fuentes. En este dato del INE están incluidos tanto los productos congelados, como los listos para tomar

Por otro lado, la Asociación Española del Dulce (PRODULCE), también cuenta con una sectorial de pastelería y bollería industrial. Sus empresas produjeron 242.700 toneladas, un 6% más que un año antes.

De la producción total de las empresas de PRODULCE, un 78% corresponde a pastelería y bollería sin relleno; un 17,2% a las rosquillas; un 2% a las magdalenas y el resto, a pastelería con relleno y a los cruasanes. Estos porcentajes hacen referencia al volumen producido, no al valor de los mismos. No obstante, en valor también se mantienen las posiciones. Con respecto al año anterior, en 2024 aumentaron los porcentajes de pastelería sin relleno y rosquillas.

Dos de los productos que sigue teniendo un comportamiento más dinámico en este mercado son las producciones bajas en azúcar y las ecológicas. Además, la mayoría de las empresas está trabajando para desa-

rollar referencias con menos grasas saturadas, incluyendo en las formulaciones aceite de oliva o de girasol.

En 2024, el 70% de la producción de pastelería y bollería industrial se comercializó en el canal alimentación y el resto, en el canal impulso, que recuperó posiciones tras las caídas del año anterior.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El sector empresarial de la bollería y pastelería industrial se encuentra en manos de unos pocos y grandes grupos que, muy a menudo, son filiales de enormes compañías multinacionales. La dura competencia ha hecho que se refuercen los procesos de concentración de las empresas y que se busquen nuevos mercados para generar más valor añadido. En cualquier caso, de año en año este sector no presenta grandes cambios, síntoma de que es un mercado muy maduro.

Las empresas del sector de la bollería y la pastelería industrial asociadas a PRODULCE facturaron en 2024 un total de 1.355 millones de euros, un 2,6% más que en el año anterior, cuando el crecimiento fue incluso muy superior.

Por su lado, las empresas asociadas a ASEMAC en el subsector de masas congeladas para la pastelería facturaron 846,8 millones de euros en 2024, un 6,4% más que en el año anterior. ASEMAC es una organización profesional que está presente en todas las Comunidades Autónomas y la producción de las empresas de bollería y pastelería a base de masas congeladas ascendió a 233.469 toneladas, casi un 7% más que un año antes.

El ranking de las diez primeras empresas del sector está formado por varias cuya actividad se extiende a otros sectores relacionados con el mundo de la pastelería y el dulce.

La principal empresa productora de bollería y pastelería industrial alcanzó una facturación en 2024 superior a los 707 millones de euros, de los cuales aproximadamente el 80% procedería de la pastelería industrial.

La segunda empresa productora de este tipo de pastelería llegó a 600 millones de facturación, si bien el porcentaje que aporta el sector de las bollería industrial es inferior al de la primera empresa. Finalmente, la tercera empresa es también un gran grupo alimentario con ramificaciones en otros sectores y facturó 61 millones de euros.

PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE PASTELERÍA Y BOLLERÍA	
EMPRESA	VENTAS Mill. Euros
Grupo Vicky Foods Products (*)	707
Bimbo Donuts Iberia, S.A.. *	600
López Food Group *	61
Dulca, S.L	40
Codan, S.A. (*)	35
Horno de San Juan, S.L	30
El Pequeño Molino	24
Granja San Francisco, S.L. *	21,3
Ind. Pastelera San Narciso, S.A (INPANASA)	25
Grupo Inés Rosales	19
El Quiteriano	11,5

FUENTE: ALIMARKET. Año 2024 *Incluye la facturación de otras producciones.

Las marcas de distribución (MDD) son muy importantes en este mercado y acaparan cerca del 70% de las ventas en volumen y el 55% en valor. La primera oferta marquista (MDF) tuvo unos porcentajes respectivos del 9% y del 17%.

COMERCIO EXTERIOR

Dentro del sector del dulce, la pastelería y bollería industrial son el cuarto contribuyente en valor a las exportaciones totales. A pesar de los esfuerzos que realizan las empresas del sector, la venta exterior es difícil por las tradicionales limitaciones que tienen estos productos a la hora de venderse fuera (caducidad, problemas de transporte, etc.).

Sin embargo, en 2024 las exportaciones crecieron de nuevo. Como ejemplo, las ventas exteriores de las empresas asociadas a PRODULCE aumentaron un 20,4% en volumen y un 16% en valor. Se exportaron 71.500 toneladas, con un valor de 204 millones de euros,

Durante 2024, el grueso de las ventas tuvo lugar en el continente europeo (81,8% del total) y como países, los primeros destinos de las exportaciones fueron Francia,

Portugal y Reino Unido. Fuera de Europa, destacaron las ventas a Marruecos.

Por su lado, las importaciones de las empresas de PRODULCE alcanzaron en 2024 un valor de 156,5 millones de euros, con un volumen de 40.700 toneladas. Con relación al año anterior, se produjo una subida del 31,2% en valor y del 16,3% en volumen.

Europa, con la Unión Europea a la cabeza, es el continente que más pastelería y bollería industrial vende a España (casi el 97,3% del total en 2024), con países como Alemania, Italia y Francia a la cabeza. ■



CONSUMO Y GASTO EN BOLLERÍA, PASTELERÍA, GALLETAS Y CEREALES

Durante el año 2024, los hogares españoles consumieron 587,3 millones de kilos de bollería, pastelería, galletas y cereales, y gastaron 3.585,2 millones de euros en estos productos. En términos per cápita, se llegó a 12,5 kilos de consumo y 76,5 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a la bollería y pastelería (5,6 kilos por persona y año), seguido de las galletas (4,8 kilos per cápita) y de los cereales (1,5 kilos per cápita). En términos de gasto, la bollería y pastelería concentra el 50,6%, con un total de 38,7 euros por persona, las galletas el 30,2% con un total de 23,1 euros por persona, y los cereales, con un porcentaje del 8,9% y 6,8 euros por persona.

CONSUMO Y GASTO EN BOLLERÍA, PASTELERÍA, GALLETAS Y CEREALES DE LOS HOGARES, 2024

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (Millones kilos)	PER CAPITA (Kilos)	TOTAL (Millones euros)	PER CAPITA (Euros)
TOTAL BOLLERÍA, PASTELERÍA, GALLETAS Y CEREALES	587,3	12,5	3.585,2	76,5
BOLLERÍA Y PASTELERIA	260,4	5,6	1.816,4	38,7
BOLLERÍA Y PASTELERÍA ENVASADA	188,9	4,0	1.233,1	26,3
BOLLERÍA Y PASTELERÍA A GRANEL	71,5	1,5	583,4	12,4
GALLETAS	225,2	4,8	1.081,2	23,1
GALLETAS ENVASADAS	224,2	4,8	1.072,2	22,9
GALLETAS SALADAS	13,3	0,3	70,2	1,5
GALLETAS DULCES	210,9	4,5	1.002,1	21,4
GALLETAS GRANEL	1,0	0,0	9,0	0,2
CEREALES	70,6	1,5	317,2	6,8
CON FIBRA	27,2	0,6	106,0	2,3

DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

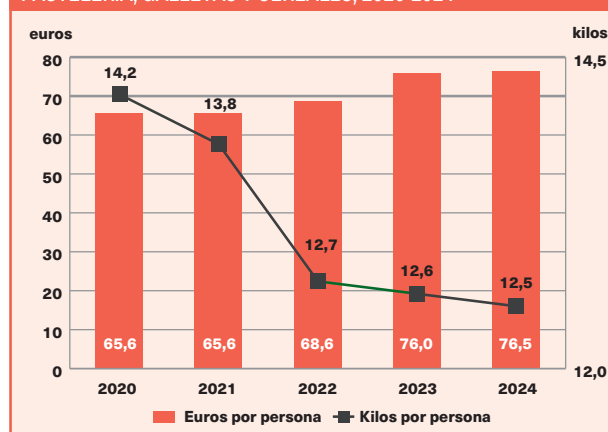
En términos per cápita, el consumo de bollería, pastelería, galletas y cereales durante el año 2024 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de nivel alto cuentan con el consumo más reducido, mientras que los hogares de nivel bajo tienen el consumo más elevado.
- Los hogares sin niños/as consumen más cantidad de bollería, pastelería, galletas y cereales, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños/as menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de bollería, pastelería, galletas y cereales es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de bollería, pastelería, galletas y cereales es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona que tiene menos de 35 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de bollería, pastelería, galletas y cereales, mientras que los índices se van reduciendo a medida que aumenta el número de miembros del núcleo familiar.
- Los consumidores que residen en municipios con censos menores de 2.000 habitantes cuentan con mayor consumo per cápita de bollería, pastelería, galletas y cereales, mientras que los menores consumos tienen lugar en los menores núcleos de población que cuentan entre 2.000 y 10.000 habitantes.
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de adultos y jóvenes independientes, retirados y parejas adultas sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos, independientemente de la edad de los mismos, hogares monoparentales y parejas jóvenes sin hijos.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Asturias, Baleares y Castilla y León cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Murcia, Extremadura y Andalucía.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

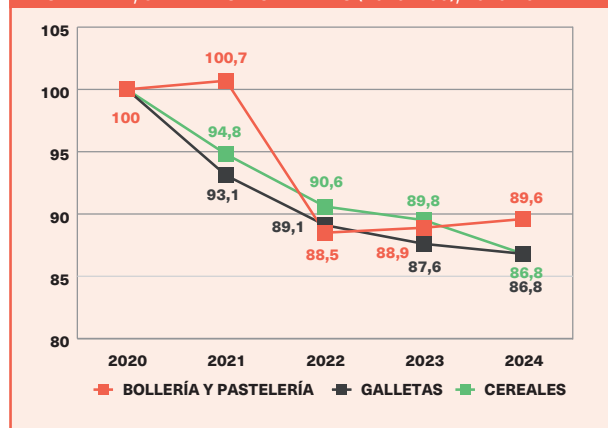
Durante los últimos años, el consumo de bollería, pastelería, galletas y cereales se ha minorado tras el repunte del año 2020 motivado por los efectos de la COVID-19; durante el periodo, se produce un descenso de 1,7 kilos. Sin embargo, con el gasto en esta familia de productos se ha generado una situación inversa con un aumento de 10,9 euros per cápita. En el periodo 2020-2024, el consumo más elevado tuvo lugar en el año 2020, con 14,2 kilos por persona mientras que el gasto más alto se recoge en el año 2024 con 76,5 euros por consumidor.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO Y DEL GASTO EN BOLLERÍA, PASTELERÍA, GALLETAS Y CEREALES, 2020-2024

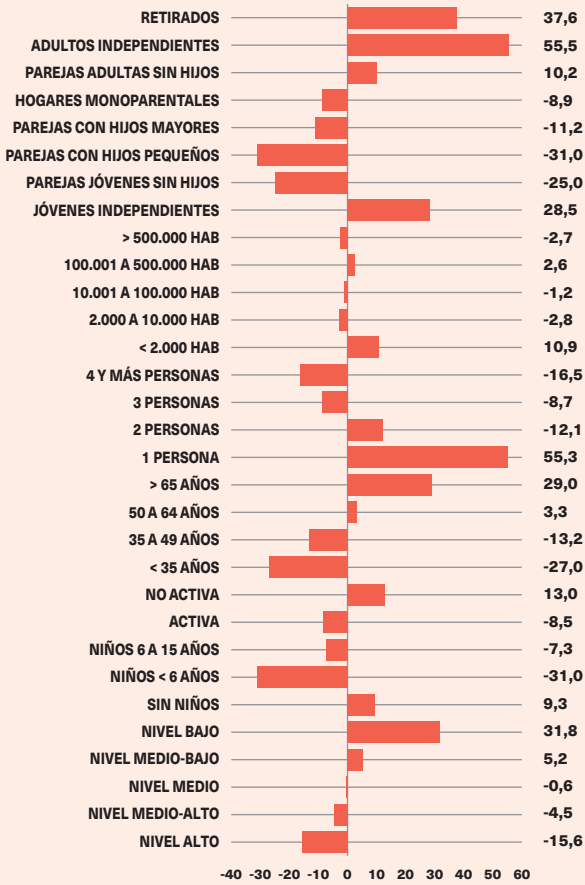


En la familia de bollería, pastelería, galletas y cereales, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2020-2024 ha sido bastante parecida en todos los tipos de producto. Respecto a la demanda de 2020, el consumo de todas las partidas es inferior.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO POR TIPOS DE BOLLERÍA, PASTELERÍA, GALLETAS Y CEREALES (2020=100), 2020-2024



DESVIACIONES EN EL CONSUMO DE BOLLERÍA, PASTERERÍA, GALLETAS Y CEREALES EN LOS HOGARES CON RESPECTO A LA MEDIA NACIONAL (%)*

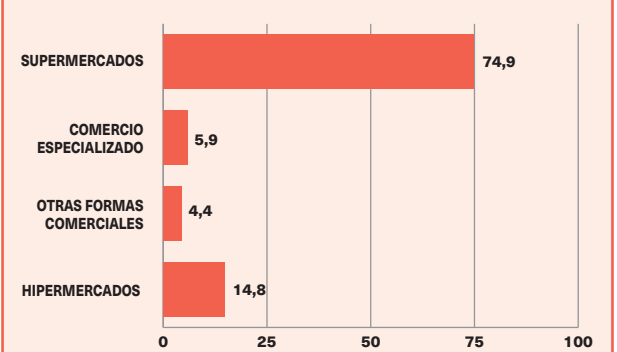


* Media nacional = 12,5 kilos por persona

CUOTA DE MERCADO

En cuanto al lugar de compra, en 2024 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de bollería, pastelería, galletas y cereales a los supermercados (74,9% de cuota de mercado). El hipermercado alcanza en estos productos una cuota del 14,8%, mientras que el establecimiento especializado concentra el 5,9%. Las otras formas comerciales acaparan el 4,4% restante. ■

CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE BOLLERÍA, PASTERERÍA, GALLETAS Y CEREALES POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2024



DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA EN EL SECTOR DE GALLETAS, BOLLERÍA Y DULCES

ANDALUCÍA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

ALFAJOR DE MEDINA SIDONIA *

MANTECADOS DE ESTEPA *

ARAGÓN

MARCAS DE GARANTÍA DE CALIDAD

ALMENDRADOS

ALMOJABANAS

CARQUIÑOLES

COC DE FRAGA

FLORENTINA

FRUTAS DE ARAGÓN

GUIRLACHE

MANTECADOS DEL MAESTRAZGO

PASTEL RUSO

PIEDRECICAS DEL CALVARIO

TORTA DE BALSAS

TORTAS DE ALMA

TORTAS DE MANTECA FLORENTINA

TRENZA DE ALMUDÉVAR

BALEARES

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ENSAIMADA DE MALLORCA *

CANTABRIA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

SOBAO PASIEGO *

CASTILLA Y LEÓN

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

MANTECADAS DE ASTORGA *

MARCAS DE GARANTÍA

HORNAZO DE SALAMANCA

TORTA ARANDA

CATALUÑA

MARCAS DE CALIDAD ALIMENTARIA MARCA "Q"

BOMBONES DE CHOCOLATE

GALETES (GALLETAS)



COMUNIDAD VALENCIANA

MARCAS DE CALIDAD "CV" PARA PRODUCTOS AGRARIOS Y AGROALIMENTARIOS

ALAJÚ

PERUSA

TORTA DE GAZPACHO

TORTA DE PENJAR

LA RIOJA

REGISTRADO Y CERTIFICADO

GALLETAS

* Inscrita en el Registro de la UE



Alfajor de Medina Sidonia

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración y envasado de los alfajores amparados por este distintivo está constituida por el término municipal de Medina Sidonia en la provincia de Cádiz.

CARACTERÍSTICAS: Se elabora exclusivamente utilizando

miel pura de abeja, avellanas, almendras, pan rallado, harina, azúcar y especias (matalahúva, cilantro, ajonjolí, clavo y canela). El alfajor posee un color tostado al corte, con un aroma ligeramente especiado y un sabor que recuerda a frutos secos y miel, resultando todo ello equilibrado al paladar. Tiene forma de canutillo y se presenta protegido con un envoltorio de papel parafinado en cajas de cartón o madera de varias unidades o piezas individuales, con un peso mínimo por unidad de 30 g, con un tamaño mínimo de 7 cm de longitud y un diámetro mínimo de 1,5 cm.

DATOS BÁSICOS: En el registro del Consejo Regulador figuran inscritas 3 industrias elaboradoras que comercializan 45.000 kilos de alfajores con IGP.

Ensaimada de Mallorca

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración está constituida, exclusivamente, por todos los términos municipales de la isla de Mallorca.

CARACTERÍSTICAS: La Ensaimada de Mallorca es un producto de masa azu-

carada, fermentada y horneada, elaborada con harina de fuerza, agua, azúcar, huevos, masa madre y manteca de cerdo. La fermentación debe ser como mínimo de 12 horas. La forma es la de una espiral de dos o más vueltas en sentido de las agujas del reloj. Su peso está comprendido entre los 60 gramos y los 2 kilos. La indicación ampara dos tipos de producto: la lisa, sin ningún tipo de relleno, y la de cabello de ángel.

DATOS BÁSICOS: En el registro de elaboradores del Consejo Regulador se encuentran inscritas 47 empresas que elaboran y comercializan 150.000 kilos de Ensaimada de Mallorca, de los que el 90% se consume fuera de Mallorca.

Mantecadas de Astorga

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración y envasado de las mantecadas amparadas por la Indicación Geográfica está constituida por cuatro municipios de la provincia de León: Astorga, Brazuelo, San Justo de la Vega

y Valderrey. Las primeras referencias de las Mantecadas de Astorga datan del año 1805.

CARACTERÍSTICAS: Tienen forma de pirámide invertida y truncada. La parte superior es curva y la base cuadrada. La altura es de 4 centímetros. Su elaboración es artesanal a base de harina, manteca de vaca o mantequilla cocida, azúcar y huevos. Se presentan en las típicas "cajillas" hechas a mano, que son envases individuales de papel con unos pliegues característicos. La venta se realiza en cajas con una o varias docenas de mantecadas.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida se encuentran inscritas 5 pastelerías que fabrican Mantecadas de Astorga. La producción anual se sitúa en 325.000 docenas, destinadas en su totalidad al mercado interior.

Sobao Pasiego

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de elaboración y envasado de los sobaos amparados por la Indicación Geográfica Protegida Sobao Pasiego se encuentra centrada en la denominada

comarca del Pas, que abarca la zona delimitada por los ríos Pas y Pisueña y el área de influencia de dichos ríos. Dicha zona se encuentra situada en la zona centro de la comunidad autónoma de Cantabria.

CARACTERÍSTICAS: El Sobao Pasiego se elabora exclusivamente con los siguientes ingredientes: mantequilla, harina de trigo, azúcar, huevo e ingredientes minoritarios a criterio del productor (miel, dextrosa, glucosa y sal). Su aspecto externo es de coloración amarilla intensa con superficie tostada, textura esponjosa, sabor y aroma de mantequilla. Se presenta en una cápsula llamada gorro con sus dobleces y alas que lo caracterizan.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador de la IGP se encuentran inscritos 12 obradores que comercializan una producción de 1.050.328 kilos.