

PLATOS PRECOCINADOS Y PREPARADOS



Al igual que en el año precedente, en 2024 volvió a incrementarse la producción de platos preparados, tanto el volumen como en valor. El mayor consumo, tanto en el hogar como en el sector hostelero, fue la clave de este crecimiento.

Los platos preparados-precocinados conforman un mercado muy heterogéneo, con multitud de ofertas que se van incorporando de año en año en función de los gustos del consumidor.

Dentro del grupo se distinguen los platos preparados congelados, los refrigerados y los preparados a temperatura ambiente, que se diferencian en función de los métodos de conservación.

En el segmento de platos preparados se pueden encontrar los elaborados con carne; los que llevan pescado, las tortillas y sus versiones; las croquetas, los calamares a la romana; las pizzas; la pasta; los arroces; los postres y hasta los churros y porras.

La gama es muy amplia y cada año se agranda. Por ello, es muy difícil proporcionar cifras fiables que recojan todos los movimientos del sector.

No obstante, según los datos que maneja la Encuesta Industrial Anual de Productos, que publica el INE, en 2024 la producción de platos preparados a base de carne, pescado, verduras, legumbres, pasta de todo tipo o platos como la pizza congelada (no fresca), sumó un total de 652.400 toneladas, por un valor de 2.796 millones de euros (un 17,4% y un 15,6% respectivamente por encima de los valores del año 2023).

El sector que más aporta en volumen y en valor dentro de los platos preparados es el de los productos cárnicos. Así, en 2024 se produjeron 205.311 toneladas de estos alimentos, por un valor de 1.010 millones de euros. Con relación al año anterior, en 2024 se produjo un aumento del 15% en volumen y del 12% en valor.

El segundo lugar en cuanto a volumen fue para el grupo de "otros platos", entre los que se encuentran las

pizzas congeladas (140.887 toneladas en total) y el tercero para los platos hechos a base de legumbres y hortalizas (181.622 toneladas, por un valor de 584,7 millones de euros). En cuarto lugar dentro de este grupo se situaron los platos hechos a base de pasta (rellenas o secas), que sumaron 58.000 toneladas y alcanzaron un valor de 367 millones de euros. Finalmente, los platos a base de pescados y crustáceos alcanzaron una producción de 68.509 toneladas, por un valor de 361 millones de euros, según los datos del INE. Estas últimas producciones de pescado fueron las únicas que disminuyeron tanto en volumen como en valor, respecto a los datos del año anterior.

AUMENTO DEL CONSUMO

La Asociación Española de Fabricantes de Platos Preparados (ASEFAPRE), estimó que el consumo de platos preparados aumentó un 6,6% en 2024, superando las 702.270 toneladas. La ingesta de este tipo de platos en el hogar se incrementó, según la misma asociación, un 3,8% y fue uno de los sectores en los que más creció el consumo.

Por su parte, el Panel de Consumo del Ministerio de Agricultura, en los hogares españoles se produjo en 2024 un aumento del 5,1% en el volumen consumido de platos preparados (desde pizzas, hasta tortillas, pasando por las cremas, las sopas y otros platos). Se consumieron 806.098 toneladas, con un gasto de 4.424 millones de euros (un 8,9% más). Así, el consumo per cápita se elevó hasta los 17,2 kilos al año, un 3,7% más que en el año anterior.

Estos productos tienen cada vez más importancia dentro de las cestas de la compra de los hogares españoles.

Dentro de los hogares, en 2024 creció el consumo de tortillas refrigeradas (20% respecto al año anterior); el de platos congelados (5,3%) y el de pizza (4,4%). Por el contrario, ese año descendió el consumo de sopas y cremas.

TENDENCIAS EN EL MERCADO

La innovación y la sostenibilidad son los ejes clave del desarrollo de este sector. Los principales grupos del sector han asumido el compromiso de reducir en un 10% el contenido en sal y grasas saturadas de sus presentaciones. El compromiso de estas empresas es ofrecer soluciones de alimentación variada y de calidad, que faciliten un el mantenimiento de una dieta equilibrada.

En esta línea, la industria trabaja en el desarrollo de recetas más limpias, la incorporación de sabores diferen-

ciales, y el impulso de soluciones de valor añadido para la restauración.

Asimismo, de cara a producir alimentos cada vez más saludables y equilibrados, el sector de los platos preparados está haciendo grandes esfuerzos para tratar de eliminar los aditivos, los conservantes y los colorantes. Igualmente, también hay una serie de productos orientados a cubrir las necesidades de aquellas personas con patologías digestivas (celíacos, intolerantes a la lactosa, etc.).

Por otro lado, con las nuevas tendencias de consumo y la entrada de los restaurantes en el hogar a través del 'delivery', se ha producido un aumento de la oferta de platos preparados por parte de la distribución alimentaria y muchos supermercados e hipermercados cuentan con su propia línea de comida "lista para llevar".

En este sentido, el consumo de platos preparados a temperatura ambiente o "comida ambient", que se disfrutan en latas o en formatos aptos para el microondas, se ha disparado en los últimos años, si bien con resultados muy desiguales para los distintos productos.

Igualmente, en los últimos años también han crecido las ventas de caldos, cremas y platos deshidratados (llamados "otras soluciones ambient").

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

En el mercado de los platos preparados conviven realidades muy diferentes, de ahí que la estructura empresarial no sea homogénea.

En 1978 se constituyó la Asociación Española de Fabricantes de Platos Preparados (ASEFAPRE), que tiene ámbito nacional y está formada por 18 empresas, que emplean a unas 5.000 personas.

Estas empresas registraron un aumento de producción con relación al año anterior, ya que sus ventas totales ascendieron a 4.197 millones de euros (casi un 6% más que en 2023). En total, estas empresas vendieron 1.664 millones de productos.

Por categorías, los platos preparados refrigerados continuaron liderando las ventas, con 324.706 toneladas (el 46% del total y un crecimiento del 7,8% respecto al dato de 2023). Detrás se situaron las opciones congeladas (el 41% del total y un crecimiento del 5,5%) y finalmente, los preparados a temperatura ambiente (13% del total y un aumento del 6,8%).

Los productos más demandados dentro de los congelados fueron las patatas, la pizza y los de base

cárnica. Por su lado, entre los refrigerados destacó la pizza y los de base de pasta, mientras que en el segmento de temperatura ambiente destacaron las legumbres y las elaboraciones con base cárnica, que sin embargo experimentaron un ligero descenso con relación al año anterior.

Además de las 18 empresas integradas en ASEFAPRE, hay también otras muchas que trabajan en comida preparada, aunque los líderes sectoriales tienden a ser grandes grupos alimentarios de sectores afines.

Así, entre las primeras empresas del sector destacan muchas que tienen actividad en el sector de las conservas vegetales, los productos congelados o los elaborados cárnicos. También hay algunas compañías multinacionales y ciertos especialistas de capital español que tienen su fortaleza en un producto concreto.

Cataluña y Galicia son las dos comunidades donde más empresas del sector se encuentran radicadas, seguidas de Navarra, Castilla-La Mancha, Madrid y el País Vasco.

Entre los platos preparados congelados, las marcas de la distribución (MDD) acaparan cerca del 58% del total en volumen, mientras que en el segmento

de la comida refrigerada, alcanzan el 60% en volumen.

COMERCIO EXTERIOR

Si bien no se disponen de cifras contrastadas sobre el comercio exterior de platos preparados, la asociación ASEFAPRE estima que en 2024 sus empresas exportaron hasta un 18,2% de la producción, lo que supone la venta al exterior de 51.327 toneladas de estos productos, un 1% más que en el año anterior.

Los destinos principales de estas exportaciones fueron países de la Unión Europea como Portugal, Francia, Polonia y Alemania. Entre los países terceros, destacaron las ventas a Reino Unido.

Preparados típicamente españoles, como los gazpachos, tienen una buena salida en los mercados internacionales, especialmente en países como Francia.

En cuanto a las importaciones, al tratarse de un mercado dominado por grandes compañías multinacionales, muchos de los intercambios entre filiales de un mismo grupo no quedan registrados en las estadísticas de comercio exterior.

PIZZA FRESCA, SANDWICH Y BOCADILLOS

Siguendo la tónica de sector de los platos preparados, en 2024 también volvió a crecer la producción y venta de sándwiches, bocadillos y pizzas frescas.

La Encuesta Industrial Anual de Productos estima que la producción de alimentos perecederos, como la pizza fresca y los sándwiches, en 2024 acercó a las 51.350 toneladas, un 11% más que el año anterior, lo que da una idea de la positiva evolución de este sector, pues en los años anteriores también creció en cifras similares.

El valor alcanzado por todas estas producciones, según la encuesta del INE, fue de 251 millones de euros, un 24% más que un año antes.

El mercado de los sándwiches lleva muchos años evolucionando positivamente porque ha sabido adaptarse muy bien a las tendencias del mercado. El

sector se paralizó hace unos años por los efectos de la pandemia en la hostelería y la restauración, pero ya ha recuperado todo su potencial de crecimiento.

Al igual que un año antes, todas las empresas del sector del bocadillo aumentaron su facturación en el año 2024. La primera en volumen de producción sacó al mercado unos 47,1 millones de unidades (casi 5 millones más que un año antes, que también fue muy bueno), mientras que la segunda también creció hasta los 18,5 millones y la tercera hasta los 11,5 millones. La cuarta empresa del ranking, especializada en marca de distribución (MDD), vendió 5,9 millones.

Ese año se consolidaron las de nuevos formatos (flautas, perritos, productos sin gluten, etc.) y también los bocadillos de inspiración internacional (México, Estados Unidos, países asiáticos, etc.).