

## La industria panadera en cifras

### 1. Situación general de la Industria Alimentaria

La Industria de la alimentación y bebidas es la primera rama industrial de la economía española y representa el 20,5% de las ventas netas de producto, el 18,4% de personas ocupadas, el 14,9% de las inversiones en activos materiales y el 15,1% del valor añadido, según la última Encuesta Industrial de Empresas del INE y los datos de Comercio Exterior del Departamento de aduanas de la Agencia Tributaria, a 31 de diciembre de 2012.

El Informe económico de la Industria de Alimentación y Bebidas 2013, presentado por la Federación Española de la Industria de Alimentación y Bebidas (FIAB), destaca que el sector de Panadería y Pastelería ocupa una posición muy destacada en la industria alimentaria de nuestro país y tiene un peso muy relevante en la economía nacional ya que el 37 % de las empresas de la industria de la alimentación y bebidas se dedican a la fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias.

### 2. Situación sectorial

#### a. Número de empresas

Según los últimos datos del INE, las compañías dedicadas a la fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias se sitúan en las 10.558 empresas en 2013 frente a las 10.739 de 2012, por lo que caen un 1,7 %, es decir 181 empresas.

#### b. Empleo

Los últimos datos del informe de la FIAB señalan que la industria de panadería es el segundo subsector en cuanto a empleo, generando el 21,85% de los puestos del sector alimentación y bebidas. En este sentido, señala que el sector panadero da empleo a 96.075 personas, un 0,2% más que el año 2012.

Por otra parte, el INE señala que la población ocupada media anual se cuantifica en el sector de Panadería y Pastas Alimenticias en 129.075, con una tasa de paro del 8,6 %.

En concreto, de las 10.558 empresas del sector de Pan, Pastelería y Pastas alimenticias, el INE comprende a 9.251 empresas con menos de 10 asalariados; 1.146 empresas de 10 a 50 trabajadores; 128 que tienen entre 50 y 200; y 33 con más de 200.

Dentro del sector de la industria panadera, las empresas asociadas de Asemac presentan una gran capacidad para generar empleo de calidad, con cerca de 5.000 personas empleadas de forma directa, lo que le convierte en motor de la economía nacional en las zonas donde está presente.

De esta manera, la atomización constituye el rasgo más característico de este sector, ya que el 90% está compuesto por pequeñas empresas de menos de 10 trabajadores.

### **C. Asemac en cifras**

En cuanto a la estructura sectorial industrial, la Asociación Española de la Industria de Panadería, Pastelería y Bollería (Asemac) aglutina a más de treinta empresas presentes en todas las Comunidades Autónomas, lo cual representa el 80% de las empresas del sector y cerca del 90% de las ventas del sector.

Actualmente, las empresas asociadas elaboran productos que suponen un valor en torno al 40,3% del total de los productos de panadería y cercano al 40% del total de los productos de pastelería y de bollería consumidos en España.

Durante el último año, la producción industrial de las empresas representadas en Asemac ha aumentado un 4,3% de media. En concreto, la producción de la industria panadera se ha cifrado en 728.097 miles de kilos en 2013 frente a los 701.923 miles de kg de 2012, lo que muestra un incremento anual del 3,7% en el último año.

Respecto al sector de pastelería y bollería, el crecimiento en el último año ha sido destacado. El sector ha pasado de fabricar 120.162 miles de kg en 2012 a 129.669 el pasado año, lo que revela un aumento del 7,9%.

En términos de facturación, el valor económico de los asociados de Asemac ha supuesto un aumento del 2,8% en 2013 respecto al año anterior. En concreto, el sector panadero ha generado un valor de 803.299 miles de euros frente a los 793.906 miles de euros que supuso en 2012, lo que representa un 1,2% más que el año anterior.

En lo que se refiere a las empresas de Pastelería y Bollería han generado un valor de 353.525 miles de euros durante 2013 frente a los 331.689 del año anterior, lo que supone un aumento del 6,6% durante el último año.

**Producción 2012-2013 (Panadería, pastelería y bollería Asociados ASEMAM)**

	<b>Total 2012</b>	<b>Total 2013</b>	<b>Var. tms (%)</b>
PAN	701.923	728.097	3,7
BOLLERIA	120.162	129.669	7,9
<b>Total (miles de Kg)</b>	<b>822.085</b>	<b>857.766</b>	<b>4,3%</b>

**Facturación 2012-2013 (Panadería, pastelería y bollería Asociados ASEMAM)**

	<b>Total 2012</b>	<b>Total 2013</b>	<b>Var. (%)</b>
PAN	793.906	803.299	1,2
BOLLERIA	331.689	353.525	6,6
<b>Total (miles de euros)</b>	<b>1.125.595</b>	<b>1.156.824</b>	<b>2,8%</b>

#### **D. El futuro del sector**

En los últimos 10 años el sector ha experimentado una fuerte transformación, tanto en los procesos productivos como en la distribución. En concreto, se han incrementado el número de productos y variedades ofrecidas; la utilización de métodos de producción más flexibles y el desarrollo de nuevas técnicas de congelación.

Todo ello, ha favorecido la aparición de nuevos canales de comercialización especializados (boutiques del pan y numerosas cadenas y franquicias) e igualmente ha originado la aparición de un gran número de empresas panificadoras frente al detrimento de los hornos tradicionales que cada vez pierden más mercado.

#### **3. Datos de producción**

El informe de la Association Internationale de la Boulangerie Industrielle (AIBI) sobre el mercado del sector panadero en 2012 señala que España produce un total de 1.650.000 toneladas de pan en 2012, un 1,2% más que el año anterior, frente a los 35.065.028 toneladas a nivel europeo.

En este sentido, el informe del Magrama elaborado a partir de los datos INE, señala que las ventas del sector de la Panadería, Pastelería y Pastas representó un valor económico de 6.630.209 millones de euros en 2012, un 7,4% menos respecto al año anterior.

#### **4. Utilización de materias primas**

El pan es un producto perecedero resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal comestible y agua potable fermentada por la levadura.

Datos elaborados por la Secretaria General de Fomento Industrial e Innovación del MAGRAMA, a partir de los datos de la Encuesta Industrial Anual de Empresas del INE (Años 2011 y 2012) señalan que el gasto en materias primas en el sector de la panadería y bollería durante el año

2012 fue de 2.632 millones de euros, un 39,7% del gasto total de la industria alimentaria, y que la inversión en activos de materiales es de 297 millones de euros.

En concreto, el sector de panadería es altamente demandante de cereales, especialmente de trigo, parte del cual se produce aquí pero que también es importado de otros países como Francia, Reino Unido y Ucrania, entre otros.

## **5. Datos de consumo**

El consumo de pan a nivel nacional se sitúa en 37,41 kilos per cápita en 2013, un 2,8% más que el año 2012. No obstante, desde el comienzo de la crisis en 2007, la compra de pan y cereales, han experimentado una contracción del 14% en los hogares.

De esta forma, durante el último año, los españoles consumieron cerca de 1.668,8 millones de kilos de pan en sus propios hogares, y más de 403,3 millones de kilos en hostelería y restauración.

Según datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Magrama) el mercado español de consumo de pan en el hogar durante 2013 se situó en 1,69 millones de toneladas, por un valor cercano a 3.936 millones de euros. Estas cifras suponen un aumento interanual del 2,8% en volumen y un ligero repunte en valor del 1,2%. Los panes frescos y congelados tienen un valor de de 1,42 millones de toneladas y 3.221 millones de euros, mientras que las restantes 271.142 toneladas y 715.203 euros corresponden a los panes industriales.

El consumo más notable se asocia al pan fresco y congelado (31,44 kilos por persona y año) y, principalmente, al pan fresco normal, con 28,49 kilos per cápita. En términos de gasto, el pan fresco y congelado concentra el 70,92% del gasto y resulta significativa la participación del pan fresco normal (63,6 euros).

El pan fresco normal constituye el 90,6% del mercado de panes frescos y congelados, mientras que el pan fresco integral supone otro 9,38%. En el caso de los panes industriales, el 72,23% de la oferta está compuesto por panes frescos y el restante 27,76% por panes secos. Algunas partidas que han adquirido una importancia creciente son las de los panes industriales integrales, sin corteza o enriquecidos.

La barra o pistola constituye el formato más demandado por los españoles, con alrededor del 75% de todos los consumos. A mucha distancia aparecen las baguettes, con un cuota en torno al 10% de todo el mercado, las chapatas (7%) y el pan payés (4%).

Por su parte, el pan industrial representa un consumo en los hogares españoles de 5,97kilos por persona, y destaca, dentro de esta familia de productos, el pan industrial fresco (4,31 kilos per cápita). En cuanto al gasto, el pan industrial concentra el 15,9% y de nuevo destaca la participación del pan industrial fresco (9,79 euros).

Según datos del Magrama, Andalucía es la Comunidad Autónoma con más consumo de pan en el año 2013 (331.396,02 miles de kilos) y 2011, seguida por Cataluña con 239.511,31 kilos. En el lado opuesto se encuentra La Rioja con 14.351,11 kilos siendo la Comunidad Autónoma con la cifra de consumo total más baja, al igual que el año 2012. Además, hay que destacar que La Rioja es la Comunidad Autónoma con el consumo más alto per cápita (53,37 kilos por persona) el pasado año.

AÑO 2013	CONSUMO		GASTO	
	VOLUMEN (Miles Kgs)	PER CÁPITA	VALOR (Miles Euros)	PER CÁPITA
<b>TOTAL PAN</b>	1.699.095,44	37,41	3.936.250,44	86,67
<b>PAN FRESCO Y CONGELADO</b>	1.427.952,75	31,44	3.221.046,68	70,92
PAN FRESCO INTEGRAL	133.997,95	2,95	332.793,43	7,33
PAN FRESCO NORMAL	1.293.963,34	28,49	2.888.297,20	63,60
PAN FRESCO SIN SAL	17.847,84	0,39	40.290,51	0,89
PAN INDUSTRIAL	271.142,69	5,97	715.203,76	15,75
<b>PAN INDUSTRIAL FRESCO</b>	195.850,22	4,31	444.629,76	9,79
PAN IND.F.INTEGRAL	30.804,88	0,68	66.472,67	1,46
PAN IND.F.NORMAL	134.759,88	2,97	270.056,05	5,95
PAN IND.F.S/CORTEZ	30.285,46	0,67	108.101,04	2,38
PAN IND.F.ENRIQUEC	76.625,71	1,69	167.852,29	3,70
<b>PAN INDUSTRIAL SECO</b>	75.292,46	1,66	270.574,00	5,96

## **6. Canales de venta**

En cuanto al lugar de compra, en 2013 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de pan al canal dinámico, que engloba el híper, el súper y la tienda de descuento (52,1%). Mientras que las panaderías tradicionales mantienen su alto porcentaje de venta con más de un 40%, según los datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

En concreto, entre mayo de 2012 y abril de 2013, las compras de pan en los supermercados alcanzaron una cuota del 34,6%, en los hipermercados del 7%, y en las tiendas de descuento del 9,6%. El resto lo configuraban las ventas a domicilio y otras formas comerciales, con cerca del 6,9%.

Mientras, Magrama estima que la cantidad comprada por parte del sector de la Hostelería y la Restauración ha ido decreciendo desde el año 2008 aunque en 2010 hubo un pequeño repunte, no se alcanzaron los niveles anteriores. (De los años 2011 y 2012 el MAGRAMA no dispone de estos datos).

## **7. Datos de comercio exterior**

El informe económico de la FIAB señala que España exportó Productos de cereales y pastelería que representaron el 10,5% del total de productos de la industria de la alimentación y bebidas al exterior. En concreto, el valor de las exportaciones de estos productos supuso un valor de 1.204 millones de euros en 2013 frente a los 1.092 millones de 2012.

En lo referente a las importaciones, España importó productos de cereales y pastelería por un valor de 1.054 millones de euros frente a los 1.067 que se gastó el año anterior.

De esta manera, el sector de Productos de panadería, pastelería o galletería exportó un 2,9% del total de la Industria de Alimentación y Bebidas en 2013 e importó un 2,7% según la FIAB.

## **8. Inversión**

La industria de Panadería, Bollería y Pastelería trabaja diariamente en la mejora los procesos productivos y la distribución para lograr ser más competitivos en el mercado.

De esta manera, el sector dedica gran parte de sus beneficios y facturación a la inversión. La inversión media por empresa es del 1,5%-3% de los beneficios para nuevas máquinas, adquisición de nuevas plantas, I+D+i para nuevos productos y en publicidad, entre otros.

De esta manera, se han incrementado el número de productos y variedades ofrecidas; la utilización de métodos de producción más flexibles y el desarrollo de nuevas técnicas de congelación en los últimos años.

En este sentido, el sector de las masas congeladas de panadería y bollería de las empresas asociadas ha tenido un crecimiento espectacular desde el año 1993 hasta 2011, con un aumento de más del 400%.

Así, ASEMAC es una de las organizaciones más avanzadas de la alimentación moderna y puntera en la aplicación de los más estrictos controles de calidad y seguridad alimentaria. Las empresas asociadas elaboran y comercializan productos con un perfil nutricional elevado, facilitando una dieta equilibrada y saludable, además de responder y adaptarse con eficacia a los nuevos hábitos de consumo, actitudes y necesidades de la población actual.

## **Bibliografía**

- Informe Económico 2013 de la Federación Española de la Industria de Alimentación y Bebidas (FIAB)
- Informe Industria Alimentaria 2012-2013 (MAGRAMA)
- AIBI Bread Market Report 2012 (Julio de 2013)- Panel de Consumo Alimentario del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
- Instituto Nacional de Estadística (INE)