

EL PAE Cocina crece al calor de la cocina saludable



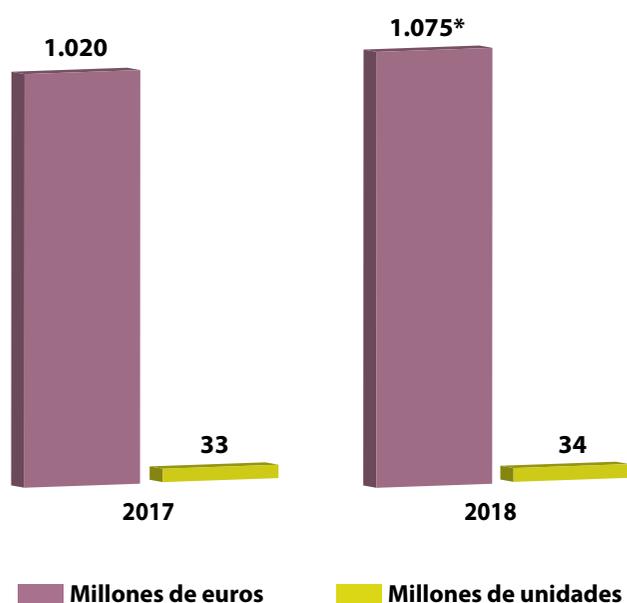
El mercado del Pequeño Aparato Electrodoméstico sigue siendo uno de los más dinámicos y positivos del sector, y el segmento de cocina, en el que nos centramos en este artículo, está de moda entre los consumidores.

Con un crecimiento del 5,4% con respecto al ejercicio 2017, hasta alcanzar los 1.075 millones de euros, las previsiones señalan que el PAE mostró en 2018 un comportamiento enormemente positivo, tras años de encadenar incrementos en su facturación. Estos resultados positivos son consecuencia principalmente de los crecimientos generados por los productos del segmento medio-alto, con un elevado componente de innovación y eco-diseño, eficientes y de mayor valor añadido. La mejora de los resultados de los fabricantes de pequeños electrodomésticos se basa fundamentalmente en su capacidad de innovación, que les permite ofrecer productos de valor añadido al mercado.

Plus de valor

Y es que se trata de una categoría que reúne numerosas ventajas frente a otros segmentos del Electrohogar, que hacen que el consumidor no prescindiera fácilmente de estos aparatos: son enormemente útiles en las tareas cotidianas del día a día, hasta el punto de hacerse imprescindibles, existe un surtido de productos variado, atractivo e innovador, en cuanto a diseño y prestaciones, y normalmente suponen una inversión mucho más pequeña que cualquier aparato de Línea Blanca o Línea Marrón. Es por eso que en esta categoría se renueva y se sustituye con más frecuencia, y su rotación en las tiendas es considerablemente mayor, además de generar tráfico y aumentar en los establecimientos las posibilidades de venta cruzada. Por otra parte, y en lo referente a las estimaciones para el presente año 2019 que hace FAPE (Asociación Española de Fabricantes de Pequeños Electrodomésticos), se apunta a un crecimiento de un dígito alto para el sector durante el primer trimestre de este año. La asociación justifica estas previsiones por la reactivación del mercado debido a las innovaciones e inversiones que en producto y marketing realiza el sector. En este sentido, destacan la creatividad en las promociones, la mejora de la visibilidad en los puntos de venta e información al consumidor, que origina un incremento de peso porcentual en la distribución, actuando como elemento de atracción al comercio y dinamizador de compras en las tiendas.

MERCADO ESPAÑOL DE PAE 2017-2018



*Previsión

Crecimiento por categorías

Nos fijaremos ahora detalladamente en cada uno de los productos que componen el PAE Cocina, comenzando por su facturación. La evolución más positiva la han experimentado las panificadoras, con un incremento del 41% en sus ventas en euros con respecto a 2017, cifra que se ve respaldada por una subida del 37% en las unidades. A continuación los grills, un producto que por su versatilidad ha conquistado a los consumidores, ven aumentar su facturación un 13% en 2018, y aún es más espectacular su crecimiento en unidades (20%).

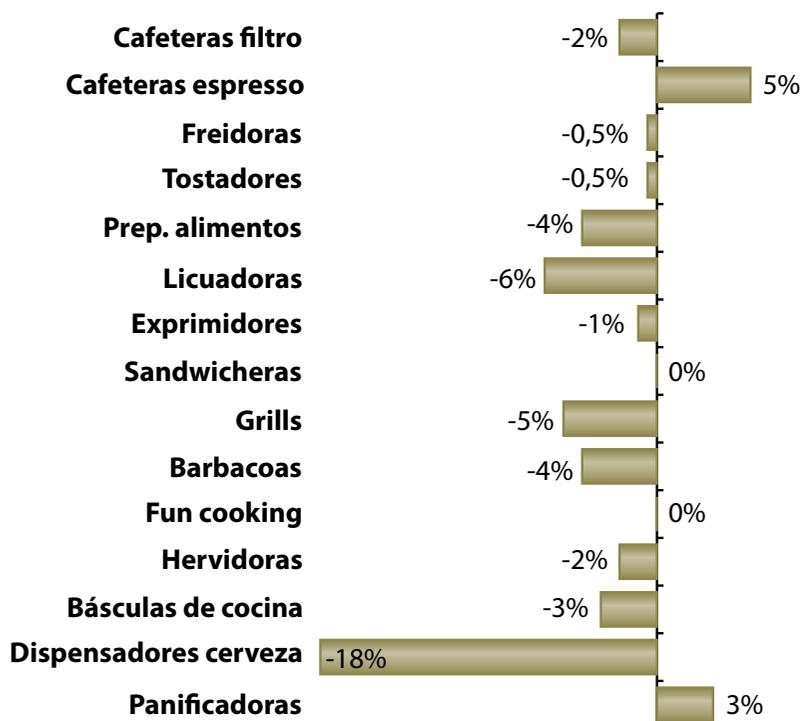
Otro tipo de aparatos que también han visto aumentar su popularidad y sus ventas entre los consumidores, de la mano de programas de televisión de gran éxito dedicados a la cocina, especialmente concursos, han sido los que conforman el llamado "Fun cooking", cocina divertida, todo tipo de PAE relacionado con la repostería, gofreras, máquinas de cupcakes, palomiteras, heladeras, y en general productos para realizar tareas muy específicas en la cocina, relacionadas con el ocio o la cocina en familia y para toda la familia. En valor, sus ventas aumentaron en 2018 un 11%, igual que en unidades. En crecimiento también, aunque ya de lejos, las hervidoras (crecen un 6% en valor y un 8% en unidades), tostadores (5% en valor y 6% en unidades) o cafeteras espresso (5% en valor y 0% en unidades) que parecen haber tocado su techo tras el boom de la Nespresso y otras marcas similares.

La otra cara de la moneda

Pero no todos los segmentos de producto han seguido esta evolución positiva dentro del PAE Cocina. Los que más han sufrido los reveses del mercado en el ejercicio 2018 fueron, sin duda, las licuadoras,

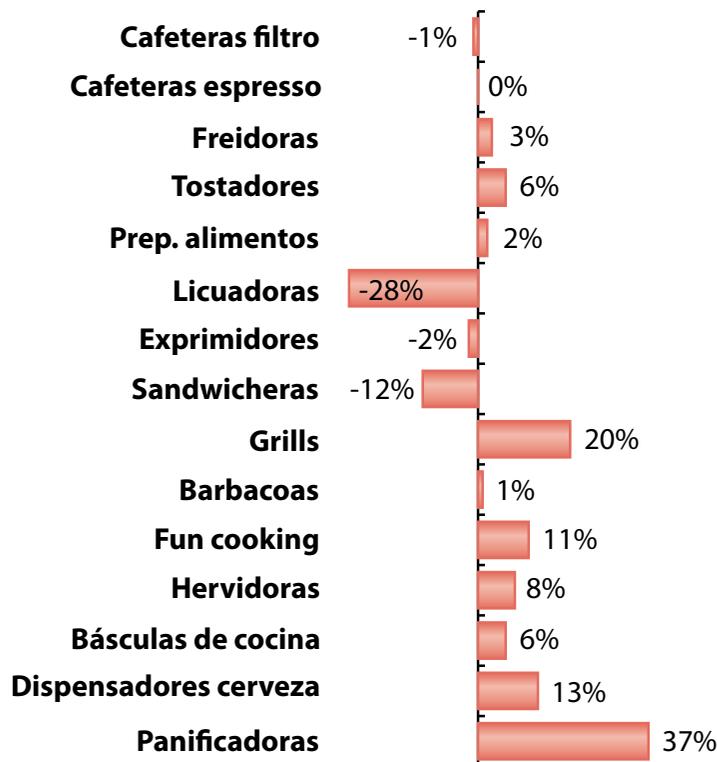
PAE COCINA. EVOLUCIÓN DE LOS PRECIOS MEDIOS 2017-2018

• Precio medio (%)



Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket

PAE COCINA. EVOLUCIÓN DE LAS VENTAS 2017-2018
• Unidades (%)



que vieron caer sus ventas nada más y nada menos que un 31% en valor y un 28% en unidades. Un producto en franco desuso, que tuvo su momento de esplendor hace algunos lustros, pero se ha visto sustituido por otros aparatos que realizan más y mejores funciones, además del engorro de piezas y tareas de limpieza que solían suponer.

Por otro lado, las sandwicheras también obtuvieron resultados

bastante negativos el pasado ejercicio, con un descenso de las ventas del 13% en facturación y del 12% en unidades, demostrando que es otro producto que el consumidor ha ido considerando cada vez más prescindible en su cocina. Los dispensadores de cerveza, a su vez, que tuvieron en algún momento no muy lejano crecimientos que hacían creer que se habían hecho un hueco en las preferencias del consumidor, han perdido su favor cayendo un 8% en facturación, a pesar de que sus ventas en unidades crecieron un 13%, ya que los precios medios descendieron un significativo 18%.

En general, todos los productos de PAE Cocina redujeron o mantuvieron sus precios medios, siendo el más destacado el caso de los dispensadores de cerveza que acabamos de comentar, y menos significativo el resto, a excepción de las cafeteras espresso que incrementaron el precio un 5%.

Innovación

Las innovaciones van enfocadas, especialmente, a realizar productos medioambientalmente ecológicos y con calidad premium. Además, se busca aparatos que ayuden a llevar una vida más saludable. Los avances hacen que estos productos sean aparatos programables, conectados, y más sanos. El mercado también se orienta hacia electrodomésticos que ofrezcan ahorro de tiempo, dado que cada vez tenemos menos para dedicarlo a cocinar en nuestra vida diaria, por lo que la programación y la rapidez son fundamentales para los productos de esta familia, acortando tiempos y permitiendo lograr texturas cada vez más delicadas.

A continuación vemos las innovaciones que se están produciendo en algunos productos de esta categoría:

- *Microondas*. Equipos que aúnan varias funciones en un mismo aparato. Los avances se dirigen hacia una mejora en la descongelación, con microondas capaces de programar el tiempo de descongelar en función del peso del alimento.

- *Robots de cocina*. Incorporación de diversas tecnologías que favorecen un resultado óptimo de la mezcla. Asimismo, destaca la combi-

nación de cocción exprés con el calentamiento por inducción, con los beneficios que ello conlleva en cuanto a rapidez y resultados de las recetas sabrosas y nutritivas. Estos dispositivos incluyen todo tipo de accesorios, tales como batidor plano y de varillas, boles extragrandes e incluso gancho profesional de amasado, que evita que la masa se eleve durante el proceso de amasado y la mantiene en el bol, obteniendo resultados uniformes. Además, estos aparatos incorporan iluminación LED de luz blanca que enfoca directamente al bol, para percibir todos los matices de la mezcla mientras se realiza la preparación. Y su control cada vez es más preciso. Es importante remarcar las posibilidades que brindan los productos con conectividad WiFi, permitiendo que el usuario interactúe a través de smartphones y tablets.

- *Batidoras*. Las batidoras de varilla siguen innovando en cuanto a la potencia de sus motores, que permiten ofrecer más vatios de potencia sin perjudicar a las dimensiones



finales del producto, convirtiéndolos en productos compactos pero muy potentes. También destacan las batidoras con un diseño de cúpula con secciones en el interior para que el alimento quede mejor triturado. En batidoras de vaso, conviene destacar aquellos modelos que ofrecen mejores resultados de procesado de los ingredientes con el mínimo nivel de ruido, gracias al diseño de la jarra, al material del cristal y al sistema de anclaje a la base, así como al aislamiento del motor. Nos detenemos en los equipos con filtro especial para realizar zumos y licuados, que permiten conseguir batidos sin pulpa de una manera sencilla y rápida, evitando que el consumidor tenga que realizar a posteriori la tarea de filtrar su zumo o batido.

- *Licuadoras/extractores.* Las licuadoras de prensado en frío son un mercado que se está desarrollando, dando respuesta a la preocupación de los consumidores por respetar los nutrientes de los alimentos. Por otro lado, los extractores de jugos aplican presión lenta y constante, minimizando al mínimo la posible pérdida de nutrientes de los alimentos.

- *Cafeteras.* Las principales novedades vienen en la familia de cafeteras espresso, en donde prima el aumento de potencia. Destaca el lanzamiento de equipos con bomba de presión de 19 bares, que aseguran una extracción continua del café, con independencia de la cantidad de la dosis y del grado de molienda del café, consiguiendo una crema compacta y duradera y obteniendo un delicioso espresso, tanto con monodosis como con café molido.

- *Tostadores.* Los nuevos modelos incorporan display LCD, temporizador digital, control electrónico con siete niveles de tostado, calentador de pan y bollería integrado y función de descongelado y recalentamiento con piloto automático.

- *Hervidores.* Destacan los aparatos con jarra transparente de cristal,



de gran calidad y fabricada en borosilicato y libre de BPA, metales pesados o sustancias tóxicas, además de incorporar iluminación interior por LED. También hay equipos con nueve niveles de ajuste de temperatura, y función turbo, capaz de hervir 200 ml de agua en apenas 45 segundos.

Comida sana y tendencias

El éxito que están cosechando algunos programas de televisión que giran en torno al mundo de la cocina y la gastronomía está tirando con fuerza del sector en los últimos ejercicios. Además, actualmente es fácil encontrar electrodomésticos específicos para realizar técnicas que antes estaban reservadas sólo a profesionales. Un ejemplo de ello serían los termostatos de inmersión para cocción al vacío a baja temperatura, técnica que los chefs vienen usando desde hace tiempo y que empieza a popularizarse entre los aficionados a la cocina.

Asimismo, la tendencia de cocina saludable sigue en auge. Por eso, productos relacionados con la cocina sana, como las licuadoras de prensado lento o las batidoras de vaso, cada vez más potentes, son los que más se benefician de la popularidad de estos programas de televisión. Además de los programas, hay una clara tendencia en publicaciones y redes sociales al cuidado personal. Se sigue notando el interés por una alimentación más sana y saludable, a lo que ayuda mucho tener un robot de cocina en el hogar, con el que se pueden preparar alimentos de forma casera y controlando cantidades y aditivos. Otro aspecto a tener en cuenta es el auge de la repostería, con mucha influencia de la repostería americana e inglesa (cupcakes, muffins, tartas con fondant), ya que ha motivado a muchos usuarios a tener en casa batidoras de repostería, robots de cocina, aparatos de 'fun cooking'. Por otro lado, las batidoras de vaso extraíble son perfectas para deportistas y gente que cuida su alimentación a diario, dado que permiten llevar batidos, cremas y 'smoothies' en perfecto estado a cualquier parte.

Todos los productos de preparación de alimentos se benefician de estas tendencias, porque los programas de cocina sana y creativa están educando al consumidor a cocinar y preparar alimentos de forma correcta. Se está generando una demanda de productos capaces de conseguir los mismos resultados que se ven en la tele. Estos programas convierten a muchos de estos electrodomésticos en productos aspiracionales. El consumidor piensa en ellos como un artículo decorativo. A su vez, los presentadores carismáticos generan una nueva corriente de diversión en la cocina o fomentan hábitos de vida sana. ▀

PAE COCINA. EVOLUCIÓN DE LA FACTURACIÓN POR PRODUCTOS 2017-2018

• Valor (%)

