

El sector del menaje sigue creciendo y apuesta por el formato 'mini'



Cocinar adquiere cada vez una mayor importancia, lo que repercute en el crecimiento del sector del menaje. Se valora que los objetos adquiridos sean plegables y aporten diseño y creatividad al espacio.

La cocina aumenta cada año su protagonismo. Aupada por los formatos televisivos en torno al arte culinario y por la cada vez mayor influencia de prestigiosos chef, cocinar ha dejado de ser únicamente una tarea cotidiana y necesaria para alimentarnos. Ahora es mucho más, se ha convertido en una vía de escape, en una afición.

Se ha convertido en un arte para el que requerimos toda una puesta en escena, mimando con detalle desde el escenario –la cocina en general– hasta cada elemento del que hacemos uso. Tan importante como hacernos con ingredientes de máxima calidad –cultivos ecológicos, alimentos sanos, ingredientes y complementos exóticos combinados con la producción de kilómetro cero...–, es utilizar objetos que nos faciliten el trabajo en la cocina, pero que también nos inspiren.

Es en este contexto en el que la categoría de menaje cobra una mayor importancia

cada año, aumentando su facturación y sus unidades vendidas a un ritmo constante.

En el año 2021, el mercado español del menaje facturó 132 millones de euros, superando los 131 que alcanzó el año precedente. Eso sí, aunque las cifras son buenas, el incremento en la facturación está lejos de ser tan halagüeño como el que se vivió en el periodo anterior, cuando se pasó de los 128 millones de euros facturados en 2019 a los 131 del ya citado año 2020.

La pandemia del Covid-19, con su correspondiente confinamiento, hundió muchas pequeñas economías pero reactivó exponencialmente el mercado del menaje. Lo mismo sucedió con el pequeño electrodoméstico, cuyas ventas crecieron en una medida mucho mayor que en los años precedentes. La razón: la gente en sus casas se desestresaba y entretenía cocinando. Tras ese periodo, la buena evolución se ha mantenido pero a un ritmo más despacio.

Una apuesta por el formato pequeño

En cuanto al tipo de menaje que se adquiere –las grandes superficies generalistas son la mayor plataforma de venta, incrementándose cada vez más las ventas online por encima de las ventas presenciales–, están triunfando los objetos y utensilios que presentan algún tipo de novedad o utilidad.

Entre ellas, una apuesta segura es el formato 'mini'. Nuestras casas, por un lado, son cada vez más pequeñas debido al elevado precio de las viviendas y al cada vez menor suelo urbanizable. Por otro lado, tenemos más cosas en las casas, entre ellas, más cantidad de pequeños electrodomésticos y de objetos (a veces más útiles y otras, menos). Un ejemplo, hace unos años prácticamente nadie tenía en su cocina pequeños electrodomésticos como yogurtera, heladera, licuadora,

MERCADO ESPAÑOL DE MENAJE 2020-2021

Millones de euros



Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket

panificadora, freidora de aire sin aceite... Ni tampoco objetos como un cortador de verduras profesional o un secador de pasta. Ahora todos ellos conviven con los de "toda la vida" como la tostadora o los cuchillos y bandejas.

Esta gran cantidad de cosas nos obliga a que el menaje y demás objetos de nuestra cocina sean o bien de pequeño formato o bien plegables. Ganar espacio es la batalla constante. De hecho, lo "plegable" triunfa: cubos y cuencos plegables, coladores plegables, escurridores plegables...

En ese camino por ganar espacio también encontramos novedades como sartenes a las que se les quita el mango para su almacenamiento, o juegos de casi todo en formato pequeño.

Otro ejemplo que está triunfando, especialmente en verano, son las mini barbacoas. Ya no es necesario disponer de un amplio espacio abierto para degustar una parrillada. Hay barbacoas que plegadas solo miden en torno a los 30 centímetros. Suelen ser de hierro y colocarse sobre una mesa. Además de ser de pequeñas dimensiones, son fáciles de plegar y de limpiar.

El mundo del menaje, en definitiva, apuesta por la novedad y por dar rienda suelta a la imaginación: desde pulverizadores de aceite hasta vasos de silicona para hacer helados. Cortadores de verdura, básculas de precisión, termómetros de cocina para medir la temperatura del agua, juegos para hacer cócteles, prensadores de ajos, ralladores...

Otro aspecto que el consumidor tiene muy en cuenta a la hora de adquirir menaje del hogar, además de su tamaño, es todo lo que hace referencia tanto a la seguridad como a la durabilidad del aparato o utensilio. Las sartenes y cacerolas

deben ser antiadherentes, antirayaduras y resistentes a los utensilios metálicos. Por supuesto, deben estar fabricados con revestimientos libres de PFOA. Este ácido perfluorooctanoico, también conocido como C8 y perfluorooctanoato, es un ácido carboxílico perfluorado y tensioactivo sintético. Funciona como agente tensioactivo en la polimerización de emulsión de fluoropolímeros y su uso está prohibido desde julio de 2020, ya que se constataron sus efectos nocivos para la salud.

En cuanto a los utensilios que sirven para poner al fuego, se prefiere que sean compatibles tanto con las cocinas de gas como con las eléctricas, vitrocerámicas o de inducción, lo que nos permitirá utilizarlos si cambiamos de cocina.

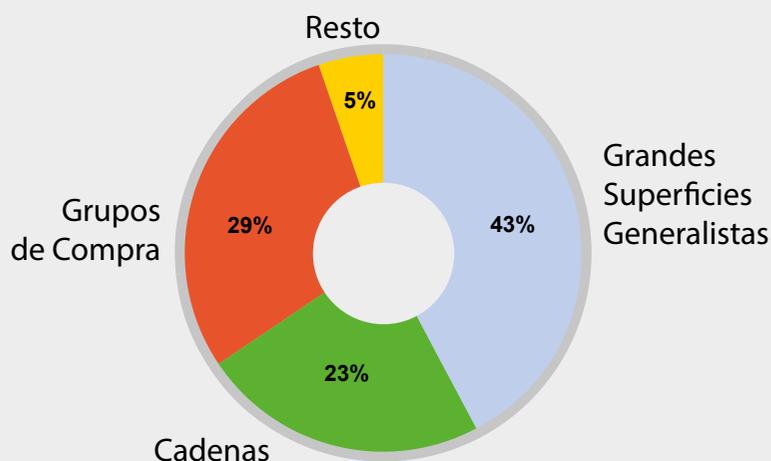
La limpieza, especialmente tras la pandemia, se ha colocado en el top 5 de nuestras prioridades. Aspecto que también ha alcanzado al menaje del hogar. Muchos de los utensilios que adquirimos sirven para facilitar y extremar las labores de limpieza de otros aparatos.

Pero también le damos una vital importancia a que nuestro menaje sea fácil de limpiar. Lavarlos bien con agua y jabón después de su uso es casi una obviedad, pero hay que tener mucho cuidado para no estropear las nuevas adquisiciones. Por ejemplo, se recomienda frotar con unas gotas de aceite las sartenes antiadherentes para que no pierdan su función y, después, limpiarlas con papel absorbente.

Los estropajos abrasivos, las lanas de acero, la lejía o los productos de limpieza más agresivos deben evitarse o ser usados con mucha precaución. Del mismo modo, hay que extremar el cuidado con las altas temperaturas, no colocando materiales que puedan deformarse cerca del fuego.

En cuanto al material del que están hechos los utensilios, ya no solo es una cuestión de funcionalidad, sino que a esta se le suma la cuestión estética. Los utensilios deben combinar con el estilo de nuestra cocina. El acero inoxidable suele ser una apuesta segura, fácil de combinar y resistente. El cobre va perdiendo fuerza con los años, especialmente porque van perdiendo su brillo. En definitiva, el mundo del menaje no ha hecho más que comenzar su expansión. Un camino de crecimiento en el que no puede olvidar su contexto, su funcionalidad y su diseño. ■

Cuota de mercado por canales 2021



Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket