

El papel del nuevo consumidor en el mercado del menaje doméstico



La digitalización del hogar, la sostenibilidad y la búsqueda de nuevas experiencias gastronómicas están redefiniendo el mercado del menaje y los pequeños electrodomésticos. La cocina ya no es solo un espacio funcional, es el centro tecnológico, creativo y social dentro del hogar moderno.

Durante décadas, el menaje de cocina fue percibido como un conjunto de herramientas estrictamente utilitarias, donde ollas, sartenes y utensilios cumplían una misión concreta: permitir cocinar de forma eficiente. Hoy en día, la cocina se ha convertido en uno de los espacios donde más y mejor se refleja la transformación del hogar contemporáneo. Así, la innovación tecnológica, el auge del hogar conectado y el creciente interés por una alimentación saludable están impulsando una nueva generación de productos que combinan diseño, eficiencia y conectividad. Al mismo tiempo, fenómenos como el *fun cooking* y la democratización de los robots de cocina están cambiando la relación que los consumidores tienen con el acto de cocinar.

En este contexto, el menaje ha dejado de ser un elemento secundario para convertirse en un actor clave dentro del ecosistema doméstico. En este nuevo escenario, el consumidor ya no compra solo utensilios, sino que compra tiempo, comodidad, inspiración y experiencias. De tal manera que los utensilios, los pequeños electrodomésticos y los robots de cocina forman parte de una evolución más amplia que refleja una tendencia clara: el consumidor quiere cocinar mejor, pero también quiere disfrutar más del proceso. Por eso, la funcionalidad ya no es suficiente; ahora se exige diseño, conectividad, sostenibilidad y versatilidad. Por todo ello, la industria del menaje está atravesando una etapa de transformación impulsada por cambios profundos en los hábitos de consumo. El usuario actual busca productos más duraderos, versátiles y sostenibles, pero también más intuitivos y adaptados a su estilo de vida. A su vez, el enorme interés por la huella medioambiental está influyendo claramente en las decisiones de compra. La elección de utensilios fabricados con materiales reciclables o biodegradables ya no es una tendencia marginal, sino una realidad consolidada dentro del mercado. Es el caso de los materiales como el bambú, la silicona reciclada o los bioplásticos, que están ganando presencia como alternativas al plástico convencional, mientras el acero inoxidable continúa siendo un referente por su resistencia y seguridad alimentaria, mientras los revestimientos cerámicos avanzados y las aleaciones reforzadas están ampliando la durabilidad de sartenes y cazuelas. Una apuesta por la durabilidad que también responde a una nueva lógica de consumo: frente al modelo de reemplazo constante, el consumidor apuesta, cada vez más, por productos robustos que puedan acompañarle durante años. Sobre todo, porque la innovación en materiales técnicos está permitiendo mejorar el rendimiento del menaje tradicional, dando lugar a una nueva mentalidad de consumo: comprar menos, pero mejor.

No es de extrañar, por lo tanto, que el mercado español del menaje muestre, en los últimos años, una evolución marcada por la estabilidad con ligeras oscilaciones, reflejo de un sector maduro pero resiliente. Tras alcanzar los 130 millones de euros en 2022, el mercado experimentó un descenso en 2023 hasta los 126 millones, en un contexto de contención del consumo y reajuste del gasto doméstico. Sin embargo, en 2024 se produjo una ligera recuperación hasta los 129 millones de euros, lo que apunta a una reactivación moderada de la demanda impulsada por la renovación de equipamiento y el interés por productos más innovadores y sostenibles. Si bien, en 2025, las previsiones situaron al mercado en los 127 millones de euros, lo que confirmó la tendencia de estabilización con pequeñas variaciones anuales, característica de un sector consolidado que continúa apoyándose

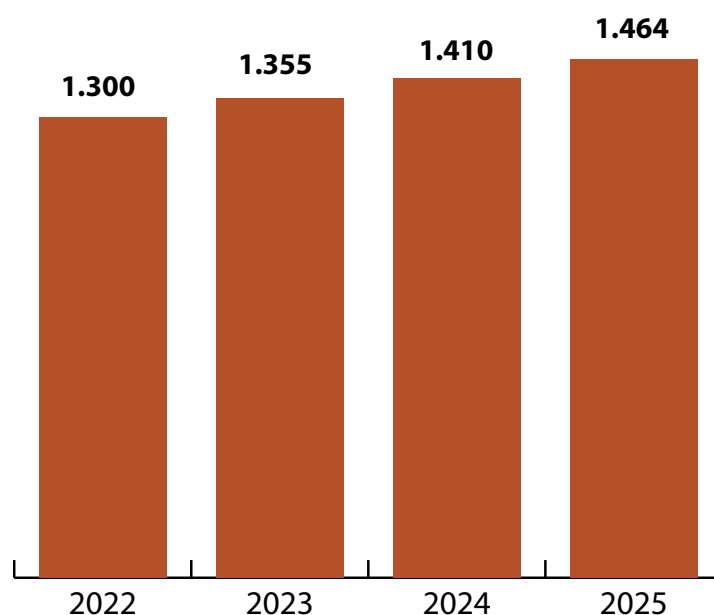
en la innovación y el valor añadido como principales motores de crecimiento.

Diseño y funcionalidad

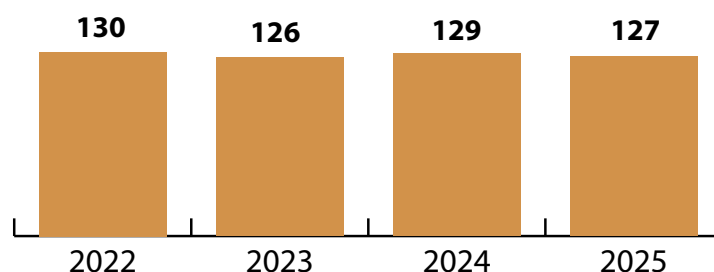
Paralelamente, el diseño ha adquirido una importancia creciente dentro del menaje de cocina. Los fabricantes ya no solo compiten en prestaciones técnicas, sino también en estética. Así, la cocina ha dejado de ser un espacio oculto para convertirse en un entorno abierto e integrado en el salón, puesto que las tendencias en interiorismo apuntan hacia cocinas más abiertas y versátiles, pensadas tanto para cocinar como para convivir. Esto ha elevado la exigencia estética de los utensilios y electrodomésticos, ya que los utensilios ya no se esconden: se exhiben. Respondiendo a esta demanda, los acabados en acero cepillado, tonos mate, colores naturales o líneas minimalistas se convierten en los grandes protagonistas y en parte del lenguaje visual del hogar.

Asimismo, la integración tecnológica está siendo, probablemente, el mayor motor de cambio del sector. La cocina se está convirtiendo en uno de los principales escenarios de la domótica doméstica. Los utensilios y electrodomésticos inteligentes ya no pertenecen

MERCADO ESPAÑOL DE PAE
MILLONES DE EUROS



MERCADO ESPAÑOL DE MENAJE
MILLONES DE EUROS



Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.

El *fun cooking* incentiva a los consumidores a experimentar con nuevas recetas y técnicas culinarias

únicamente al ámbito profesional, puesto que la conectividad doméstica está impulsando una nueva generación de productos capaces de optimizar procesos y reducir errores. De hecho, ahora las cocinas de los hogares españoles cuentan con electrodomésticos capaces de conectarse entre sí, hornos programables desde el móvil o frigoríficos que monitorizan los alimentos, ejemplos todos ellos de una clara tendencia hacia la cocina inteligente. Pero no se queda ahí. El futuro inmediato nos sorprenderá con electrodomésticos que no solo ejecutarán funciones, sino que aprenderán del comportamiento del usuario, adaptando parámetros y sugiriendo mejoras en los procesos culinarios. Todo con un claro objetivo: menor esfuerzo, mejores resultados, simplificar tareas cotidianas y reducir el tiempo dedicado a cocinar sin renunciar, por supuesto, a la calidad gastronómica.

Automatización doméstica

Dentro de esta revolución tecnológica, los robots de cocina representan el cambio más visible. Lo que hace apenas quince años era un electrodoméstico *premium* se ha convertido en un producto cada vez más extendido. Estos dispositivos han pasado de ser productos aspiracionales a convertirse en herramientas habituales en muchos hogares europeos. Sobre todo, porque su principal valor reside en la multifuncionalidad. Un solo equipo puede realizar tareas que antes requerían numerosos electrodomésticos, desde picar ingredientes hasta cocinar platos completos. Y la evolución y crecimiento del mercado confirma esta tendencia. Diversos estudios apuntan a que el mercado global de robots de cocina mantendrá tasas de crecimiento superiores al 10 % anual hasta 2030, impulsado por la automatización doméstica y la creciente digitalización del hogar. Por su parte, los estudios sectoriales prevén que el mercado global de robots de cocina supere los 6.000 millones de dólares en la próxima década, impulsado por la demanda de automatización doméstica y soluciones que ahorren tiempo. Un crecimiento que se explica por una combinación de diversos factores, entre ellos, estilos de vida más acelerados, la creciente y constante digitalización del hogar y una mayor cultura gastronómica entre los consumidores.

Y nuestro país no es ajeno a este fenómeno. La competencia entre fabricantes *premium* y marcas más accesibles ha ampliado significativamente el mercado, facilitando la entrada de nuevos perfiles de usuario. Además, frente a un mercado maduro de pequeños electrodomésticos, los robots multifunción permiten diferenciarse gracias a la innovación tecnológica, la ampliación de sus funcionalidades y servicios digitales asociados, como plataformas de recetas o ecosistemas conectados. Mientras que las previsiones del sector apuntan a que esta categoría seguirá evolucionando hacia dispositivos todavía más autónomos, con integración creciente de inteligencia artificial capaces de ajustar automáticamente parámetros de cocción, proponer menús semanales o incluso optimizar el uso de ingredientes disponibles para reducir el desperdicio

MERCADO ESPAÑOL DE PAE COCINA PESO POR PRODUCTO 2025

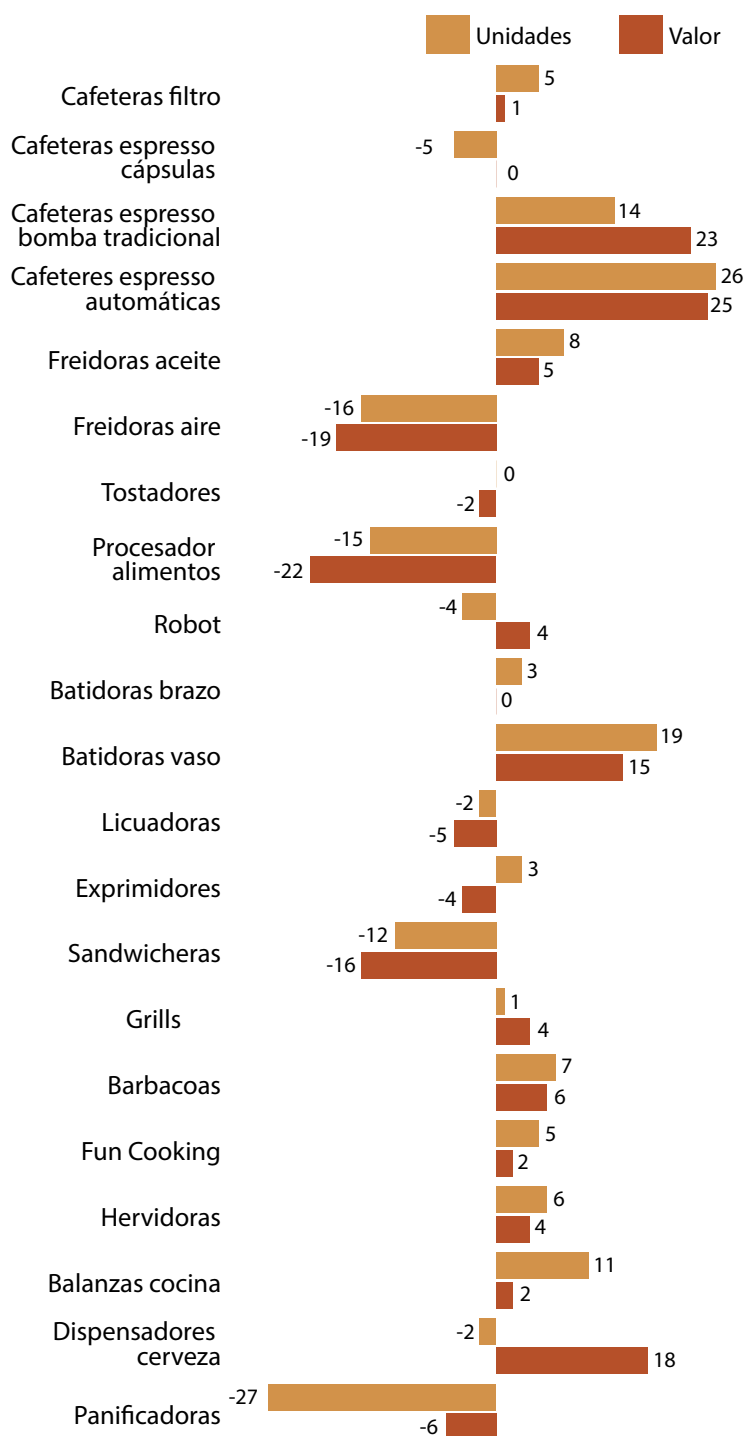
Producto	Peso (sobre 100)
Cafeteras filtro	3
Cafeteras espresso cápsulas	11
Cafeteras espresso bomba tradicional	8
Cafeteras espresso automáticas	16
Freidoras aceite	1
Freidoras aire	20
Tostadores	7
Procesador alimentos	1
Robot	1
Batidoras brazo	10
Batidoras vaso	1
Licuadoras	1
Exprimidores	1
Sandwicheras	8
Grills	3
Barbacoas	2
<i>Fun Cooking</i>	1
Hervidoras	2
Balanzas cocina	1
Dispensadores cerveza	1
Panificadoras	1

Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.

alimentario. En este sentido, el robot de cocina deja de ser un gadget para convertirse en un asistente culinario, una plataforma tecnológica que redefine la organización de la cocina doméstica y anticipa el modelo de cocina del futuro: más compacta, más inteligente y más eficiente.

Y mientras la tecnología impulsa la automatización, el fenómeno del *fun cooking* introduce una dimensión completamente distinta: el entretenimiento culinario, respondiendo así a un cambio cultural. Cocinar ya no es solo una obligación doméstica, sino una actividad recreativa. Es el caso de productos como gofreras, heladeras domésticas, creperas o máquinas de algodón de azúcar, que han encontrado un nicho creciente entre consumidores que buscan experiencias gastronómicas dentro del hogar. Un fenómeno que conecta especialmente con familias y jóvenes que buscan actividades compartidas, de tal manera que cocinar se convierte en una experiencia social que combina creatividad y ocio. Y a esta tendencia han contribuido decisivamente las redes sociales, ya que tanto las recetas virales como los contenidos gastronómicos han impulsado la demanda de pequeños electrodomésticos capaces de replicar estas experiencias. Con ello, el usuario no solo quiere cocinar, sino que quiere experimentar y compartir sus resultados.

MERCADO ESPAÑOL DE PAE COCINA EVOLUCIÓN DE LAS VENTAS 2024-2025 (%)



Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.

Experiencia emocional

De esta manera, las tendencias gastronómicas para los próximos años apuntan hacia una cocina cada vez más emocional. La reinterpretación de recetas tradicionales, la personalización y la búsqueda de autenticidad marcarán el desarrollo del sector, con una evolución que responde a una necesidad clara: reconectar con el origen de la alimentación en un contexto altamente digitalizado. Y en este punto, la inteligencia artificial tiene mucho que decir, puesto que la próxima frontera tecnológica será la aplicación

de esta herramienta digital a la cocina. Tanto es así que algunos fabricantes ya están desarrollando electrodomésticos capaces de identificar ingredientes, sugerir recetas o calcular valores nutricionales automáticamente, según nuestras preferencias dietéticas. En el ámbito de la refrigeración, por ejemplo, ya existen modelos capaces de reconocer los alimentos almacenados y alertar sobre fechas de caducidad, además de proponer recetas en función de los ingredientes disponibles. Por lo que el concepto de cocina predictiva empieza a convertirse en realidad, con soluciones como estas que anticipan un cambio profundo: electrodomésticos capaces de tomar decisiones y donde la cocina doméstica se posiciona como un espacio donde conviven tecnología avanzada y tradición gastronómica.

De igual manera, otro de los ejes del desarrollo del menaje será la ergonomía. Los fabricantes están apostando por productos más cómodos de usar, con mangos antideslizantes, materiales más ligeros y diseños compactos. A su vez, la eficiencia también se refleja en el auge de utensilios multifunción que permiten ahorrar espacio y simplificar tareas. Una tendencia que es especialmente relevante en entornos urbanos donde las cocinas son cada vez más pequeñas. Por lo que la organización del espacio también está evolucionando. Nuevos sistemas de almacenamiento permiten integrar electrodomésticos sin saturar las superficies de trabajo, mejorando la funcionalidad del espacio. Con ello, el objetivo es transformar la cocina en un espacio más ordenado, eficiente y agradable. Por otro lado, la sostenibilidad ya no es un valor añadido, sino que se erige como un requisito básico. En este sentido, las tendencias para este 2026 apuntan a electrodomésticos más eficientes energéticamente y productos diseñados para reducir el impacto medioambiental. Así, los fabricantes trabajan en soluciones que permitan reducir el desperdicio alimentario, optimizar el consumo energético y prolongar la vida útil de los productos, con una idea clara por conectar con la tendencia global de la búsqueda de hogares más responsables, por lo que la cocina se convierte, así, en un espacio clave dentro de la transición hacia un consumo más sostenible.

Otra tendencia emergente apunta hacia la integración total de la tecnología en el diseño de la cocina. La innovación ya no busca ser visible, sino desaparecer dentro del entorno.

Las nuevas cocinas tenderán hacia sistemas integrados donde electrodomésticos, iluminación y almacenamiento funcionen como un único ecosistema conectado e, incluso, donde las superficies de cocción evolucionan hacia soluciones invisibles integradas en las encimeras, reforzando el concepto de cocina limpia y minimalista. Todo lo cual pone de manifiesto que el mercado del menaje, los robots de cocina y el fun cooking seguirá creciendo durante los próximos años impulsado por tres grandes fuerzas: la innovación tecnológica, la sostenibilidad y la experiencia de usuario. De esta manera, seremos testigos de cocinas donde combinan electrodomésticos cada vez más inteligentes, utensilios cada vez más duraderos y una preparación de los alimentos cada vez más experimental y basada en la experiencia. Porque la cocina del futuro será más tecnológica, pero también más humana, basada en una transformación que no afectará únicamente a los productos, sino también a la forma en que los consumidores se relacionan con la cocina; a saber: optimizando el tiempo, cuidando la salud, mirando por la sostenibilidad y disfrutando del proceso. ▀