

Un mercado estable



Los fabricantes están empeñados en poner las cosas muy fáciles a la hora de cocinar y apuestan por ollas y sartenes con superficies cada vez más resistentes y con un mayor poder antiadherente, sin que por ello tengan que sacrificar el diseño.

Quien dice "tupper" dice otra cualquiera de las muchas opciones para transportar alimentos que nos ofrece actualmente el mercado: los hay para todos los gustos y necesidades, para alimentos frescos, en frío, o comida caliente. Lo mismo para las bebidas. Las oficinas y comedores de fábricas se han llenado de usuarios que traen la comida hecha de casa, lo que ha dado lugar a un gran mercado de la conservación y transporte de alimentos desde casa hasta el punto de consumo. Si hay algo que caracteriza el mercado del menaje del hogar es que siempre hay demanda. Son utensilios que usamos prácticamente a diario, con una tasa de

reposición considerable y una gama de precios muy amplia, por lo que incluso en momentos de crisis, sus cifras se mantienen prácticamente estables. Así, si el año pasado su facturación sufrió una leve caída de un -1,7% -de 120 millones de euros facturados en 2012 se situó en 118 en 2013-, en el ejercicio pasado subió un 1% hasta los 119 millones.

En los últimos años, hemos vuelto a cogerle el gusto cocinar en casa. Ya sea por la crisis, que ha hecho que las familias hayan tenido que ajustarse el cinturón y dejar las salidas a bares y restaurantes para ocasiones especiales, o bien por la tendencia cada vez más extendida de llevar una alimentación sana y equili-

brada, donde no solo los alimentos, sino también los condimentos que se utilizan y la forma en que se preparan tiene cada vez más importancia. Así, hace ya tiempo que los comedores de las empresas se han llenado de trabajadores comiendo de

Las superficies permiten cada vez más un mayor rendimiento del calor y un mayor aprovechamiento de la energía

tupper y, cuando llega el buen tiempo, es muy habitual ver a grupos de personas a mediodía con su fiambrrera en parques y plazas, disfrutando del aire libre.

Y no solo a la hora de comer. La repostería casera es actualmente una tendencia cada vez más en alza, y los dulces y pasteles de las celebraciones y fiestas de cumpleaños infantiles suelen salir de la cocina de casa, lo que ha hecho que el mercado de moldes y utensilios para preparar tartas y demás se haya ampliado notablemente.

Durabilidad y antiadherencia

Si hay algo que los consumidores valoran por encima de otras cuestiones a la hora de renovar el menaje de cocina es su eficiencia y sus propiedades antiadherentes. Eficiencia sobre todo en lo que se refiere a la mejor difusión del calor y a la facilidad a la hora de limpiar. Cada vez están más extendidos los productos que sirven para todas las fuentes de calor, incluidas ya no solo las placas de inducción, sino incluso el horno. El hecho de no necesitar tanto aceite para cocinar, además, garantiza una cocción mucho más saludable y los alimentos no pierden ni su sabor ni sus propiedades nutritivas.

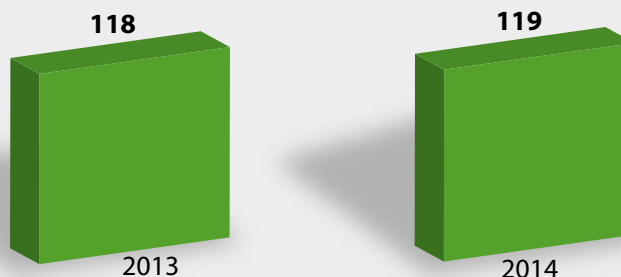
La evolución de las superficies y los materiales con los que se fabrica el menaje actualmente permiten un mayor rendimiento del calor y un mayor aprovechamiento de la energía, lo que ayuda reducir la factura del gas o la electricidad, que tanto se ha disparado en los últimos tiempos. Hoy en día incluso existen algunos productos que incorporan un indicador visual que señalan cuando se ha alcanzado la temperatura óptima de cocción, de manera que, por una parte, no se malgasta energía innecesariamente, y por otra, la olla o sartén en cuestión no se sobrecalienta y se prolonga su vida útil.

La evolución de los materiales ha hecho que la eficacia antiadherente de estos utensilios se haya elevado mucho en los últimos tiempos. Esto facilita mucho su limpieza, ya que los restos de comida salen muy fácilmente de la superficie. De esta manera, es posible limitar el uso de agua que se destina a esta tarea y conseguir un ahorro considerable.

Los fabricantes se han centrado en buscar revestimientos antiadherentes cada vez más duraderos. Es el caso de, por ejemplo, del Titanium 9, que garantiza su buen rendimiento durante nueve años. Además de las ventajas ya mencionadas,

Mercado español de Menaje 2013-2014

Millones de euros



el aumento de los años de vida útil del menaje de la cocina evita tener que comprar continuamente nuevos productos para sustituir los dañados y, así, se eliminan procesos de fabricación innecesarios.

Un diseño cada vez más cuidado

Y es que la durabilidad de los productos se ha convertido en una de las prioridades en este sector. Muchas novedades ya incorporan tratamientos antióxido y una mayor resistencia a las manchas para mitigar su deterioro. Está demostrado que las sartenes y las ollas que tienen un gran espesor duran entre cinco y siete veces más que las más delgadas, lo que supone una buena inversión a largo plazo para el consumidor. No en vano, presentan una resistencia mucho mayor a golpes e impactos.

Esta apuesta por materiales cada vez más resistentes y durables en el tiempo no quiere decir que se haya descuidado el diseño

y la estética. En contra del panorama que predominaba tiempo atrás en tiendas especializadas y grandes superficies, donde únicamente podíamos encontrar utensilios de color plateado, cada vez es más fácil ver un arco iris en la sección de menaje del hogar. Hay una clara apuesta por colores novedosos que se salen de lo estándar y que dotan a las piezas de una gran belleza y elegancia. Los contrastes entre el color de los detalles de silicona y el satinado del cuerpo de ollas y sartenes las dotan de un aspecto muy rompedor y actual, en consonancia con las tendencias de las cocinas de hoy en día. ■

Hay una clara apuesta por colores novedosos que se salen de lo estándar y que dotan a las piezas de belleza y elegancia

Cuota de mercado por canales 2014

