

La industria de la panadería y bollería alcanza cifras productivas similares a las previas a la pandemia

La Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería (ASEMAC) presenta los datos económicos del último ejercicio, con aumentos tanto en la producción como en la facturación de masas congeladas.

La industria de panadería, bollería y pastelería industrial en España ha consolidado la recuperación de la producción de masas congeladas perdida durante la crisis sanitaria, para acercarse al récord de producción alcanzado en el año 2018, cuando se produjeron 969.519 t. Así, el año pasado se produjeron 949.754 t. de masas congeladas, un 5,1% más que en 2021, cuya cifra ascendió a las 903.477 t. Ello se ha traducido a su vez en un aumento de un 27,4% en la facturación, pasando de 1.303,79 M€ en 2021 a 1.661,14 M€ en 2022, en este caso, debido a la inflación registrada a lo largo del último año.

Según los últimos datos de ASEMAC, la producción de pan en España en 2022 alcanzó un volumen de 745.896 t, lo que supuso un aumento de un +4,1% respecto a los datos de producción de 2021. En lo que respecta a la bollería, la producción del 2022 alcanzó un volumen de 203.858 t, registrando una variación del +9% con respecto al año 2021. En lo que a facturación se refiere, el pan, con un aumento de un +26,3% con respecto a los datos del 2021, ha registrado un total de 988,86 M€. Mientras que el de la bollería y la pastelería ha facturado 672,27 M€, lo que supone un aumento del +29% con respecto al 2021. “Volvemos a crecer este año,

particularmente en el segmento de la bollería, quizás por el hecho de que había caído mucho por el cierre de la hostelería durante prácticamente un año. El crecimiento es satisfactorio y además vemos que durante los tres primeros meses de 2023 va en esa línea”, ha destacado Felipe Ruano, presidente de ASEMAC.

En la rueda de prensa de presentación de datos de ASEMAC también ha participado el director general de la Industria Alimentaria en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, José Miguel Herrero, quien ha afirmado que, detrás de estas cifras, se encuentra la reactivación del consumo a través del turismo. También destacado el papel innovador de las industrias de panadería, bollería y pastelería y los esfuerzos llevados a cabo en materia de reformulación de productos más sanos. Además, ha recalcado que “el pan es uno de los alimentos que genera más desperdicio pero que, a su vez, tiene más vidas. Ahora mismo estamos desarrollando la campaña “Aquí no se tira nada: alimentos con siete vidas”. El pan puede tener más de siete vidas, y de hecho hay cientos de recetas vinculadas al aprovechamiento del pan. En la futura Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, el pan va a ser uno de los ejemplos que vamos a poner siempre debido a su versatilidad”.

Evolución de los últimos 8 años

Teniendo en cuenta la variación del periodo que va entre el año 2015 al 2022 en lo relativo a la producción total, las cifras del año pasado son un 6,2% superiores a las de ese año, demostrando un crecimiento muy constante en el sector en lo que a producción se refiere, con una tendencia siempre positiva a excepción de los años 2020 y 2021, que se vieron gravemente afectados por el impacto de la crisis sanitaria.

La variación en lo que respecta a la producción de pan en toneladas, del 2015 al 2022, ha sido de un -0,6%. Por el contrario, el dato en cuanto a la variación de la producción de bollería representa un +41,6%.

Otros hitos

2022 ha sido el año en el que se puso fin a todas las restricciones hasta entonces existentes en el sector de la hostelería, marcado además por el buen comportamiento del turismo en la época estival. Al otro lado de la balanza, la guerra en Ucrania impulsó los precios del gas y la electricidad, así como los costes de las materias primas. Un año de escasez y encarecimiento de determinados productos, como el aceite de girasol, que supuso un nuevo ejercicio de rápida adaptación por parte de nuestra industria. Factores, todos ellos que, a la postre, influyeron notablemente en el fuerte crecimiento de la inflación durante los últimos meses del año.

2022 también ha sido el año de la total implementación de la norma de calidad del pan, concretamente lo referido a la reducción del contenido máximo de sal en el pan. También ha sido el año en el que la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha validado los resultados del Plan de Colaboración para la Mejora de la Composición de los Alimentos y Bebidas y Otras Medidas, en el que nuestra industria ha cumplido la práctica totalidad de estos objetivos, poniendo de manifiesto el compromiso de nuestro sector con la mejora de la composición de panes especiales, bollos y pasteles. Durante los últimos años, las empresas que forman parte de ASEM MAC han hecho un importante esfuerzo de reformulación en base a innovación e inversión en I+D+i para poder cumplir estos objetivos.

Pie de foto: a la izquierda, el director general de la Industria Alimentaria en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, José Miguel Herrero. A la derecha, el presidente de ASEM MAC, Felipe Ruano.

Sobre ASEMAMAC

La Asociación española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería (**Asemac***) es una organización profesional de ámbito nacional que está presente en todas las Comunidades Autónomas, contando con una representatividad mayoritaria en su sector.

Asemac* como organización profesional de carácter sectorial, pretende defender los intereses empresariales de la industria alimentaria que la integran, tanto ante las Comunidades Autónomas, Entidades Locales y Organizaciones Empresariales. Así como ante los Organismos y Administración del Estado, Unión Europea y Organizaciones Internacionales.

Asemac* reúne al 80 % de las empresas y cerca del 90 % de las ventas del sector de masas congeladas, sus empresas asociadas presentan una gran capacidad para generar empleo de calidad, con cerca de 5.000 personas empleadas de forma directa.

Más información

Álvaro Bárez

comunicacion@asemac.es

Teléfono: 91 563 58 60