

## CONSUM

## On comprem el pa?



Font: Ceopan

## LLISTA DE PREUS

[Barra de 250 g.]

BonÀrea	0,25€
Dia	0,37€
Mercadona	0,45€
Fleca	0,80 - 0,90€
Turrís	1,05€

LA VANGUARDIA

## GUERRA DE PREUS AL SECTOR DEL PA

## Encara més barat

La caiguda del consum i la proliferació de les masses congelades amenacen el sector tradicional

Aintzane Gastesi

La forta caiguda del consum de pa i, sobretot, la proliferació de les masses congelades han obert una guerra de preus en l'àmbit de la distribució que s'ha convertit en una amenaça seriosa per al sector del forn de pa tradicional. En conseqüència, els preus s'han desplomats i els marges pràcticament han desaparegut del tot. A més, enguany la farina ha registrat preus de rècord històric, i els costos d'electricitat i subministrament s'han disparat.

Per acabar-ho d'adobar, la cooperativa de Guissona ha començat a produir i vendre pa, i ven barres de 200 g a 20 cèntims, pràcticament a la meitat del preu més competitiu del supermercat. "Es tan

barat perquè ens trobem en una zona productora de blat, i per la nostra política de costos ajustats per les sinèrgies que ens dona el centre productiu de Guissona, tant pel que fa a la transformació, com a la logística i la distribució que fem amb el mateix sistema", expliquen des de la cooperativa. Després de tres mesos al mercat, la resposta dels consumidors ha superat les expectatives.

"Vam començar fa uns tres mesos amb la producció de 15.000 barres diàries per servir el 25% de les 385 botigues BonÀrea. Ara mateix, la

producció total és de 30.000 barres diàries, que cobreix el 35% dels establiments. L'objectiu final és aconseguir arribar a una producció de 70.000 barres per servir el 100% d'establiments", assegura un portaveu d'aquesta empresa.

Pràcticament totes les cadenes de supermercats ja disposen de botiga de pa. Per Caprabo, ex-

pliquen des d'aquesta cadena, "és una àrea estratègica i està vinculada al posicionament de la companyia com a supermercat de proximitat". Per la seva banda, Mercadona disposa d'una zona de pa amb forn inclòs, on couen cada dia la massa congelada que produeix la mateixa cadena als centres logístics. Als supermercats, el preu de la barra de quart oscil·la entre els 0,37 de Dia, els 0,39 de Caprabo o els 0,45 de Mercadona, molt per sota del que costa al forn de pa tradicional, que oscil·len entre els 0,80 i els 0,95 euros.

"El sector del pa està molt tocat, perquè la gran majoria de la distri-

bució l'utilitza com a locomotora per atreure clients i el poden vendre sense marge", assegura Francesc Altarriba, former i consultor per a altres empreses del sector. Segons Altarriba, la massa congelada ho ha fet canviar tot, argumenta. "El problema és que, malgrat la crisi i que el consumidor buscava preus baixos, també ha començat a minvar la venda de pa barat", afegeix.

"Tot i que es pensava que amb la crisi creixeria el consum de pa, aquestes últimes temporades ha baixat un 10% anual", assegura José María Fernández del Vallado, de la patronal Ceopan. En deu anys, el consum de pa a les cases particulars ha baixat de més de 50,7 quilos anuals per persona a 36,3

El 58% del pa el venen els forns, i el 35% la gran distribució

GETTY IMAGES

## PANORAMA

## BEGUDES ALCOHÒLIQUES

## Les exportacions creixen un 15%

El mercat de begudes alcohòliques caurà un 6% el 2011 fins a assolir els 1.700 milions d'euros, segons l'estudi sectorial de DBK. La debilitat de la demanda interna continuarà impulsant l'expansió internacional dels fabricants, de manera que les exportacions augmentaran gairebé un 15% aquest any, després d'experimentar un increment del 22% el 2010. En concret, l'any passat les vendes de begudes alcohòliques al mercat interior van caure un 4%, fins als 1.815 milions d'euros. L'estudi de la firma destaca que aquestes xifres es deuen a la desfavorable conjuntura econòmica, al comportament negatiu de l'ocupació i a la incertesa sobre l'evolució futura de la situació. El

whisky es va mantenir com el producte més consumit i representa el 40% en termes de valor el 2010. El segueixen el rom (20%) i la ginebra (8%), que van aturar la seva tendència a la baixa. Davant la caiguda de vendes a Espanya, DBK estima que les exportacions arribaran a suposar el 36% del valor de la producció nacional, "ja que les principals empreses continuaran potenciant el seu negoci internacional a causa del millor comportament de determinats mercats, com els d'Amèrica Llatina i Àsia". L'informe assenyala que el 2010 van operar a Espanya unes 550 empreses productores de begudes alcohòliques, que van donar ocupació a un total de 14.500 treballadors.

## HOSTALERIA

## Consumidors connectats

Màquines per elaborar el menú i pagar-lo per reduir les cues d'espera durant les hores punta a les cadenes de menjar ràpid, un avisador per cridar el cambrié i per demanar el compte o pantalles interactives que a més de mostrar el menú tenen jocs. El sector hotelier comença a incorporar la tecnologia per millorar el servei als clients. La patronal Aecoc ha desenvolupat el programa Innobar perquè les seves empreses associades puguin experimentar amb els diferents dispositius. El sector de l'hostaleria acumula 39 mesos de caiguda de vendes i, segons Aecoc, la introducció de noves tecnologies pot atreure nous consumidors. El e-menú, àmpliament implantat en mercats com Israel, Rússia o

els Estats Units, està instal·lat a quatre establiments, tres d'ells a Barcelona. A través d'una pantalla ubicada a la taula, a més de gestionar el menú, aquesta aplicació permet jugar, connectar-se a internet o xatejar amb altres taules. A Israel, on hi ha 600 dispositius instal·lats, els estudis de mercat apunten que les taules amb pantalles tenen una més rotació i facturen més. Pel seu informe, l'Smartkiosk, instal·lat en cadenes de menjar ràpid com McDonald's o Pans&Company, agilita la comanda i el pagament dels menús que posteriorment se serveixen a la barra. La cadena de pizzes a domicili Telepizza també ha començat a instal·lar els aparells als seus establiments.

quilos. El nombre de forns també ha baixat un 20% els últims cinc anys, i el 35% del pa ja es ven a supermercats, hipers o botigues discount.

En resposta a la crisi per què passa el sector, han començat a sortir forns de pa moderns on tracten el pa pràcticament com un producte gourmet i la barra es paga per sobre de l'euro. Establiments com Turrís, l'Obrador, Hastens o Crustó, a Barcelona, han orientat el negoci a oferir pa amb valor afegit. "Aquesta mena d'establiment suposa una via important per fer front a la crisi, així com els pans d'Indicacions Geogràfiques Protegides", assegura el representant de la patronal.

"L'única manera de recuperar la confiança de la clientela i que torni a créixer el consum és fer pa de qualitat", assegura Altarriba. "El sector passa per un moment crític, perquè pràcticament ja ha tocat fons, però encara queda molta feina per fer".