



Dinamismo en el sector

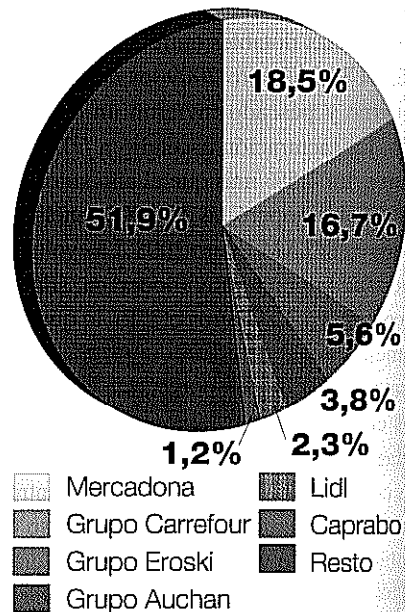
INNOVACIÓN.- El mercado de los platos preparados congelados, y especialmente el de las pizzas congeladas, es altamente competitivo. Ha habido una fuerte apuesta por parte de los fabricantes marquisitas de hacerlo crecer a través de la inversión en medios y sobre todo, a través de la innovación en producto. En los últimos tres años se ha convertido en una de las categorías más dinámicas del mercado de gran consumo en España.

RENOVAR.- En Dr. Oetker el proceso de altas y bajas de artículos del portafolio sigue un esquema muy claro. Basándose siempre en investigaciones de mercado y en la información proporcionada por el equipo de ventas, se analizan las necesidades de los clientes y se clasifican los productos según la rentabilidad y el potencial de crecimiento que tienen en el mercado.

SALUDABLE.- Aunque en España los platos preparados más demandados siguen siendo los cárnicos, se percibe desde algún tiempo una tendencia hacia variedades más sanas y saludables como pueden ser los platos cuyos ingredientes principales son los vegetales.

Roland Menzel, director de Marketing de DR. OETKER

Distribución del gasto en las principales cadenas



TAM, Diciembre 2008. Distribución del gasto porcentual en valor frente a TNS / ARAI

productos congelados comprados correspondieron a la categoría de platos elaborados.

Por otro lado, según el estudio mundial Nielsen Consumer Survey, en España, el 14% de los consumidores compra frecuentemente comidas preparadas, y un 48% declara hacerlo ocasionalmente. El 32% dice que no las compra casi nunca, y un

6% nunca. Son porcentajes similares a las medias europeas, donde un 15% las compra frecuentemente; el 39%, ocasionalmente; un 36%, casi nunca, y el 9% afirma no comprarlas nunca. Otro dato muy relevante es que la cena es el momento más normal de consumo de las comidas preparadas, pues el 21% de los encuestados lo hace usualmente, y otro

LANZAMIENTOS

TUTTI PASTA ha ampliado su oferta comercial con la inclusión, tanto para el mercado de la hostelería como el de la alimentación, de tres recetas de risotos: 'Ai funghi', 'Ai 4 formaggi' y 'Frutti di mare'.



FRIPOZO ha lanzado tres nuevas gamas de producto. "Platos de Cuchara" que ofrecen un sabor casero con una inversión de cuatro minutos en microondas; "Mini hamburguesas con pan" y "Chispas" de jamón y queso, de saichicha y queso, de merluza y de pollo y queso.



El último lanzamiento de DR. OETKER es la pizza premium 'Dr. Oetker Casa di Mama'. La novedad se encuentra en que la masa fresca no precocinada se hornea por primera vez en el horno del consumidor. En España está disponible en tres variedades: Prosciutto-Funghi, Quattro Formaggi y Tonno.

Entre su gama de platos preparados LA SIRENA ha incorporado recientemente varias referencias en su gama de pizzas y en la de salteados y revueltos como el "Salteado de pollo teriyaki" y los "Pizzacatos". También ha presentado las líneas "Cocinas del Mundo" y "Quilérete".

