



COMERCIALIZACIÓN PESQUERA DESDE LA ÓPTICA DEL DETALLISTA ESPECIALIZADO.

M^a Luisa Álvarez Blanco,
Adjunta al Director Gerente de Fedepesca

San Sebastián 15 de Noviembre de 2012



¿QUÉ ES FEDEPESCA?

- FEDEPESCA es la Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados Frescos y Congelados.
- Más de 25 años de historia. Fedepesca se creó en el año 1978 para coordinar las actuaciones de las Asociaciones Provinciales en orden a representar como un único colectivo los intereses generales y comunes del sector.
- En el momento actual en Fedepesca representamos a un colectivo de 11.000 empresas en España de las aproximadamente 14.000 actualmente existentes.



Pescaderías especializadas

- Es evidente que algunos de los elementos de valor diferencial de las pescaderías frente a las medianas y grandes superficies está relacionado con el personal:
 - un mayor grado de formación en especies y procedimientos
 - mayor número de habilidades adquiridas en los procesos de limpieza, manipulado, preparación, corte, presentación.
 - la condición de autoempleados, que los conduce a una mayor eficiencia y eficacia.
 - la condición de **PRESCRIPTORES**, por detrás pero muy cerca de médicos y dietistas



En definitiva **ALTA**
PROFESIONALIDAD



Pescaderías especializadas

- Superficie del comercio especializado en general ha pasado del 30% al 22,5% de 1994 a 2006. Fuente Nielsen
- El número de establecimiento de de 92.484 en el año 1987 a 65.857 en el año 1992. Fuente Nielsen

NÚMERO DE TIENDAS

- En 2011 en España había 33.165 tiendas especializadas de alimentación, un 3% menos que el año anterior.
 - Supermercados 16.319, un 1% más
 - Hipermercados 418, un 1% más

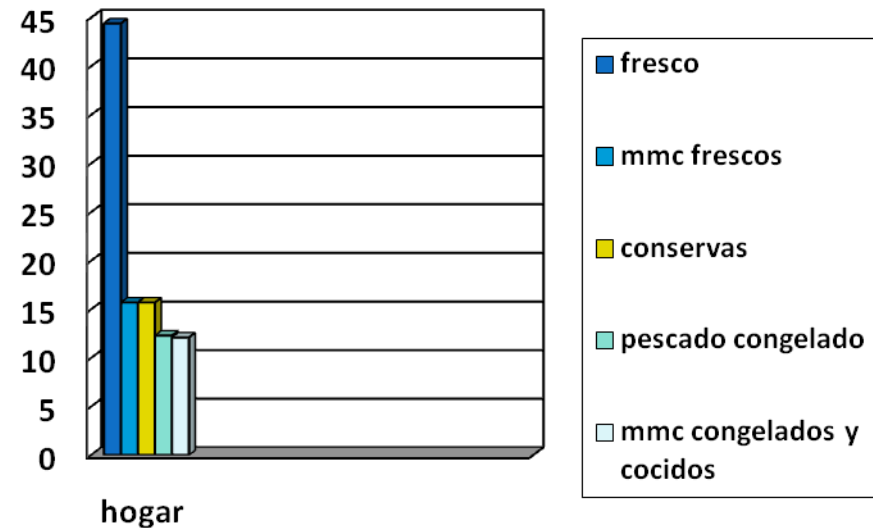
Fuente Nielsen

- Pescaderías, cerca de 14.000
 - Mayor competencia
 - No presencia de locales comerciales en nuevas áreas
 - No relevo generacional
 - Dureza de la profesión y márgenes muy reducidos.

DISTRIBUCIÓN DEL CONSUMO EN HOGARES, la Alimentación en España 2012

- **En 2011 vuelve a caer el pescado -1,9% en kilos . 26,8 kilos por persona**
 - 44, 4% pescado fresco
 - 15, 7% mariscos y moluscos frescos
 - Conservas 15, 7 %
 - Pescados congelados 12, 3%
 - Mariscos, moluscos, crustáceos congelados y cocidos: 11, 9%

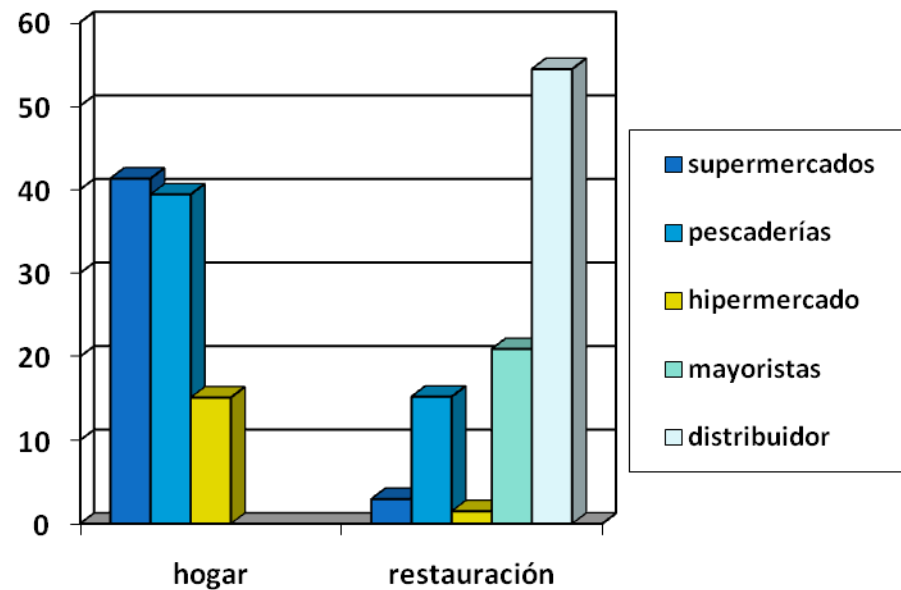
Título del gráfico



Distribución comercial minorista 2011 Productos Pesqueros

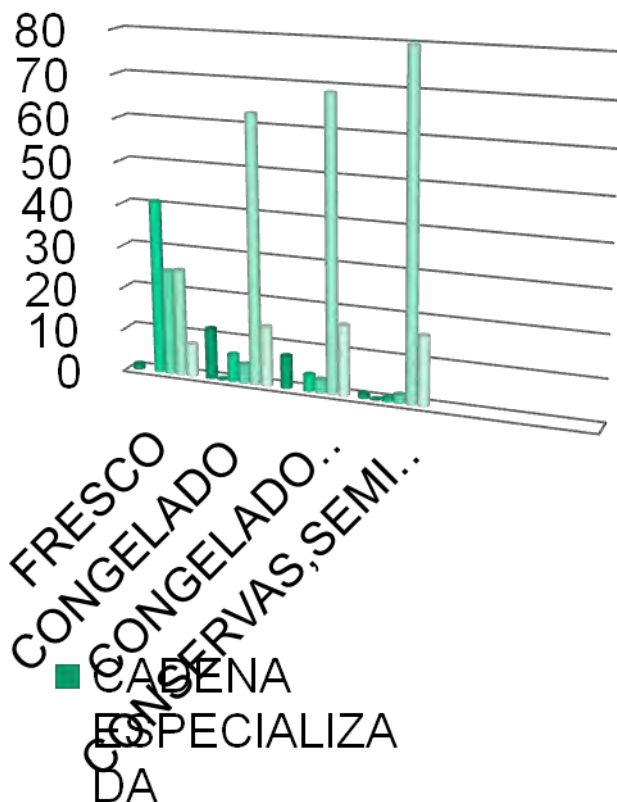
Fuente La Alimentación en España 2012

- Los productos pesqueros en los hogares se consumen (26, 83 kilos per cápita):
 - 41,3% en supermercados
 - Tiendas especializadas 39,4%
 - Hipermercados : 15,1%
- En restauración y hostelería
 - 54, 4% en distribuidores
 - 20, 9 % a mayoristas
 - 15,2% a minoristas
 - 2,95 en supermercados
 - 1,5% en hipermercados



ESTABLECIMIENTO DE COMPRA 2011

Título del gráfico



- Pescado fresco:
 - 65,8% en comercio especializado
 - 25,2% supermercado
 - 7,7% Hipermercado

- Pescado Congelado
 - 10,8% en comercio especializado
 - 62,9% supermercado
 - 16,3% Hipermercado

- Conservas
 - 2,7% en comercio especializado
 - 25,2% supermercado
 - 7,7% Hipermercado



Tendencias de consumo

- Los detallistas han pasado de tener el 100% de cuota al 40%, cerca del 65% en fresco.
- Evolución negativa del consumo de productos pesqueros, año móvil de Septiembre de 2011 a Agosto de 2012 el consumo de alimentación en hogares vuelve a caer un 1%
- El pescado cae un -1,6%, destacando el pescado fresco con un -1,1%, congelado -3,4%, la caída de los mariscos/crustáceos/moluscos es del -1,5%) y solo suben las conservas con un 2,4%. Fuente Panel del consumo alimentario (MAGRAMA)
- Falta de relevo generacional y dificultad para encontrar profesionales
- Cambios en la forma de vida
- Aumento de la competencia.
- Alejamiento de la “cultura mediterránea”
- Los jóvenes son los que menos consumen





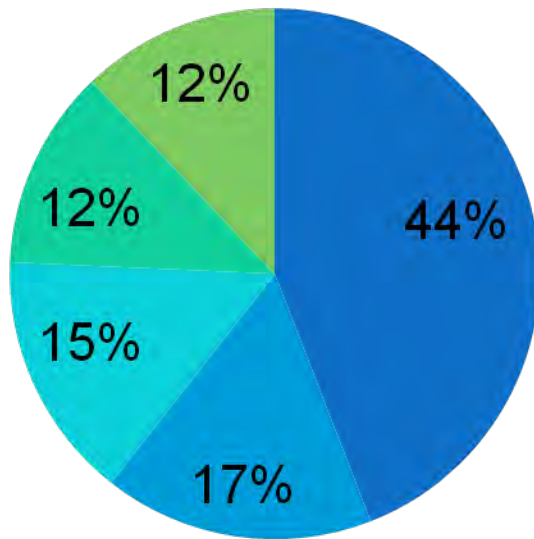
Tendencias de consumo UE

- Tendencias de consumo por segmentos de mercado:
 - **Los productos frescos** predominan en la mayoría de los mercados UE y siguen distintas tendencias según los EM.
 - **El % de los productos congelados aumenta paulatinamente en todos los mercados UE.**
 - **El % de las preparaciones (ej. conservas) y escabeches permanece estable o disminuye.**
- Tendencias de consumo según las especies:
 - **Los mercados UE son propicios a la introducción de nuevas especies** (abadejo de Alaska, perca del Nilo, Pangasius, etc.).
 - La sustitución del consumo de una especie por otra se realiza rápidamente en toda la UE.

CONSUMO PRODUCTOS PESQUEROS

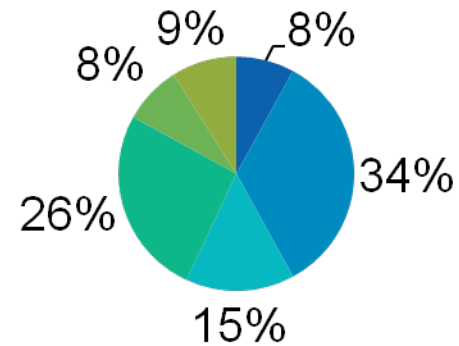
2010 ESPAÑA HOGAR 27 kilos

2010 ALEMANIA, 15,7^f kilos
/habitante/año fuente Conxemar Fisch-Informationszentrum



- fresco
- mmc frescos
- conservas
- pescado congelado

- PESCADO FRESCO
- PESCADO CONGELADO
- CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS
- ENLATADOS Y MARINADOS
- PESCADO AHUMADO





ESTILOS DE COCINA EN ESPAÑA, KANTAR

WORLD PANEL SEPT 2012

- ESTUDIO HÁBITOS Y ACTITUDES HACIA LA COCINA, Y EL IMPACTO EN LA CESTA DE LA COMPRA SEGÚN ESTILO DE COCINA.
- **Cociner@ 2012. Ahorradora, preocupada por la salud, cocina incluso cuando tiene prisa, planifica y se basa en la experiencia.**
- 1 de los 12 platos más consumidos en España es pescado, concretamente merluza.
- El ciclo de vida no marca el estilo de vida, determina 10 tipos de cocineras y relaciona con la compra. De este tipo de cocineras 56% relacionados con una cocina más sofisticada y tradicional.



ESTILOS DE COCINA EN ESPAÑA,

KANTAR WORLDPANEL SEPT 2012

- COCINAR ESTÁ DE MODA, EN LOS HOGARES ADQUIERE MUCHA IMPORTANCIA
 - PARA CUIDAR NUESTRA SALUD
 - PARA CONTROLAR EL PRESUPUESTO
 - Otros aspectos que respaldan esta afirmación: 7% de mayor venta libros de recetas y cocina en 2011
 - 8 programas de TV sobre cocina en Antena
 - Crece **la e-cocina**, en 2011 la palabra más buscada en todo el mundo tenía que ver con cocina y recetas



ESTILOS DE COCINA EN ESPAÑA, KANTAR WORLD PANEL SEPT 2012

Oportunidades:

- Más ingestas preparadas en casa, se hace una comida más en el hogar por semana que hace un año. El consumo fuera del hogar ha disminuido en un 6,2%
- Comidas elaboradas y familiares
- Productos que ayuden en la cocina
- Sabores de otros países.

CONDICIONAMIENTO DEL CONSUMO

- TENGO MENOS TIEMPO PARA COMPRAR
- Tengo menos tiempo para cocinar
- Mayor capacidad de gasto
- No me gusta cocinar pescado
- Las raciones no se ajustan a mis necesidades
- No sé preparar pescado

Fuente : FROM estudio 2011

MOTIVOS DEL CONSUMO

- Son necesarios para llevar una dieta sana
- Hay que comer de todo
- Nos gusta su sabor
- Por tradición, costumbre
- Son fáciles de cocinar
- Por su precio

Fuente : FROM estudio
2011





Porqué baja el consumo del pescado?

- Es saludable
- Gastronómicamente no hay duda de sus bondades, en la cocina
- Variedad de oferta y precios
 - Comunicamos bien?
 - Lo hacemos a través de los canales adecuados?
 - Damos recetarios?
 - Ofrecemos nuevos servicios?
 - Rompermos la relación entre pescado-difícil de cocinar/comprar?



Promoción y Formación





FEDEPESCA

Pescado y Recetas



ADEPESCA



A la salud por el pescado
Recetas la mar de ricas



**VENTAJAS NUTRICIONALES
DE LOS PRODUCTOS
PESQUEROS**



El pescado y los niños
Recetas para chuparse los dedos



Iniciativas empresariales

- Más servicio: Envío a domicilio, pedidos por correo electrónico, tarjeta de crédito, recetarios, publicidad y webs
- Limpieza de todo el producto. Preparación a gusto del consumidor
- Introducción de hornos inteligentes para cocción en el punto de venta a petición del consumidor.
- Envasado para la congelación
- Gama completa en el surtido: conservas, arroz, sal, algas, vinos, complementan la oferta
- Formación y especialización
- Pescadería degustación
- Pruebas con cambios de horario no siempre han funcionado
- Renovación de los mercados. Fórmula del Mercadito.
- Vending de Pescado



Pescadería con dos empleados y numerosos premios de calidad. PRIMER Premio Etiquetado Concurso del FROM





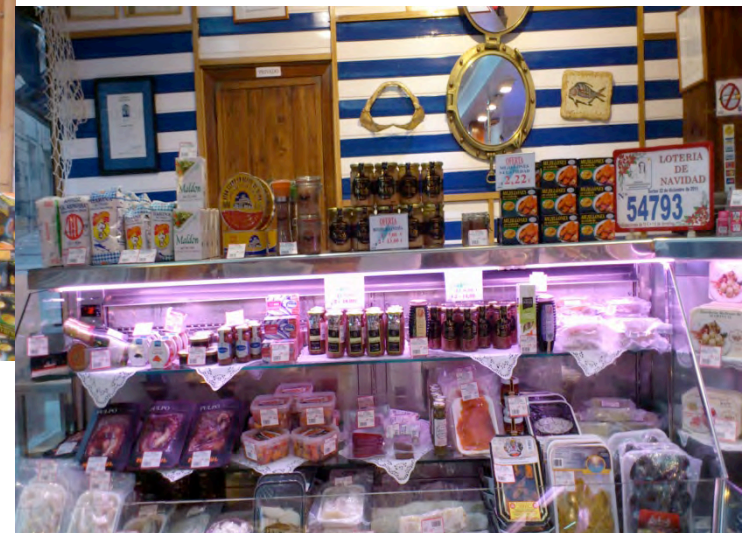
GANADORA PREMIO INNOVACIÓN COMERCIAL COMUNIDAD DE MADRID 2008



Imagen innovadora en el punto de venta, especialidad en productos de alta gama y servicio a hostelería



**CALIDAD
Y
SURTIDO**



Hornos inteligentes



VENDING

Producto fresco y limpio las 24 h del día

A 2 °C de temperatura

Con fecha de caducidad

En bandeja





MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN

luisaalvarez@fedepesca.org

San Sebastián, 15 de Noviembre de
2012