



>>Cecotec

En busca de la sostenibilidad

El sector de los electrodomésticos consolidó su evolución positiva el pasado año gracias, entre otros motivos, a un crecimiento del volumen de facturación en el mercado nacional y un repunte significativo de las exportaciones. A la hora de elegir un electrodoméstico de frío, los usuarios buscan que sea energéticamente eficiente y que tenga en cuenta el respeto por el medioambiente.

La buena senda de crecimiento experimentada por la gama de frío en los últimos años, a pesar de las restricciones y la pandemia de 2020, se debe, en gran medida, a las innovaciones que los distintos fabricantes han ido incorporando a este elemento imprescindible de las cocinas. Con modelos cada vez más automáticos y con un uso más intuitivo y flexible, que facilita el día a día de los consumidores, las innovaciones tecnológicas incorporadas se dirigen a facilitar el uso y manejo de los electrodomésticos, a la vez que proporcionan resultados perfectos, ya sea en el secado de la vajilla, el lavado de la ropa o en la conservación de alimentos. Pero no solo a los electrodomésticos en sí. El auge de las compras por internet sigue imparables, con un incremento sustancial, tal y como lo muestra los datos del último informe de El Observatorio Cetelem Consumo España 2021 'Consumo en España, hacia una nueva normalidad'. Así, se destaca que una de las principales consecuencias de la pandemia ha sido el cambio de mentalidad del consumidor y el cambio en sus hábitos de compra y consumo online. De hecho, el 40% de los consumidores afirman que ya realizaban la mayoría de sus compras vía internet antes de la pandemia y que seguirán haciéndolo, si bien se observa un descenso de diez puntos respecto a las declaraciones del año pasado. A su vez, el 36% de los consumidores sí que parece haber cambiado su mentalidad, ya que señalan que antes de la pandemia acudían siempre o casi siempre a la tienda física, pero que ahora compran más por internet. En el lado opuesto se sitúan aquellos con-

sumidores que tienen claro que prefieren comprar en las tiendas físicas: en este sentido, un 18% de ellos señala que ha comprado online a causa de las restricciones provocadas por la pandemia, pero que volverá al comercio físico, mientras que un 6% afirma no haber comprado online nunca y asegura que tampoco lo hará ahora.

Y que, al igual que ocurrió el año 2020, los marketplaces han recuperado terreno respecto a las webs de las tiendas y las webs de los fabricantes, por lo que siguen siendo la opción preferida de los compradores online españoles. A su vez, el 70% de ellos afirma haber realizado alguna compra a través de su smartphone o tableta, con un crecimiento destacable de las compras a través de redes sociales, sobre todo a través de Instagram.

De hecho, en el cuarto trimestre de 2021, el volumen de negocio del comercio electrónico de electrodomésticos en España fue cercano a los 377,7 millones de euros. Una cifra que supone un incremento de algo más de 135 millones respecto a la facturación generada por este sector gracias al e-commerce durante el trimestre anterior. Criterios como un menor consumo energético, la sostenibilidad, que se trate de modelos amables con el medioambiente y adecuados para su bolsillo, son algunos de los aspectos que el usuario ha tenido en cuenta a la hora de comprar y renovar los elec-

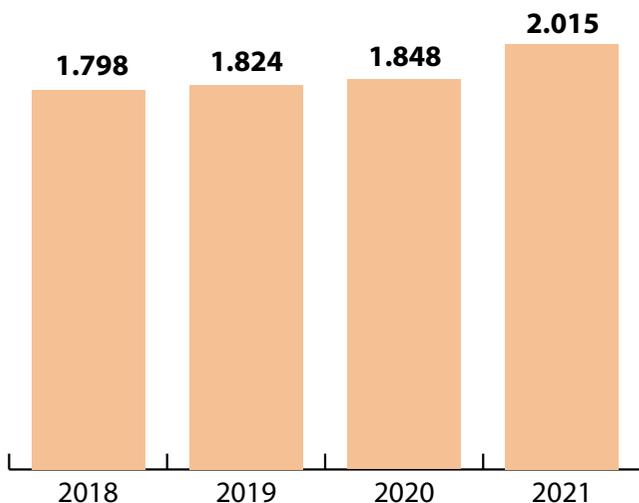
EVOLUCIÓN DE LAS VENTAS DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS DE FRÍO. 2021 (UNIDADES)

Frigoríficos 2 puertas combi	1%
Frigoríficos 2 puertas congelador superior	-5%
Otros frigoríficos	10%
Congeladores	-12%
Vinotecas	-16%

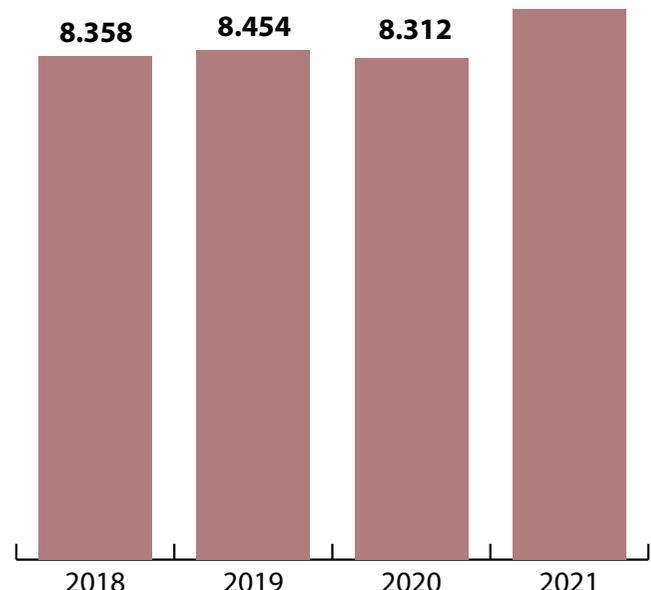
Fuente: Consultoras. Elaboración: Revista IMCB

Con modelos cada vez más automáticos y con un uso más intuitivo y flexible, las innovaciones tecnológicas se dirigen a facilitar el uso y manejo de los electrodomésticos

MERCADO ESPAÑOL DE LA LÍNEA BLANCA MILLONES DE EUROS



MERCADO ESPAÑOL DE LA LÍNEA BLANCA MILLONES DE UNIDADES



Fuente: Consultoras. Elaboración: Revista IMCB

trodomésticos de su hogar. Por lo que se refiere a los canales en los que el consumidor adquiere electrodomésticos de Línea Blanca, los asociados siguen dominando el mercado con una cuota del 37%. Le siguen los hipermercados, con el 25%, y muy de cerca las cadenas y multiespecialistas, que se quedan con el 24% de la cuota de mercado.

La venta de electrodomésticos en España salió reforzada de la pandemia. Afortunadamente, los estragos que la crisis sanitaria y económica dejó en otros sectores no se han dejado sentir en el entorno del electrodoméstico, que ha visto cómo sus números crecían el doble que en el ejercicio anterior. Con un crecimiento por encima del 5%, el sector del electrodoméstico, en general, y de gama blanca, en particular, no han defraudado y han vuelto a crecer.

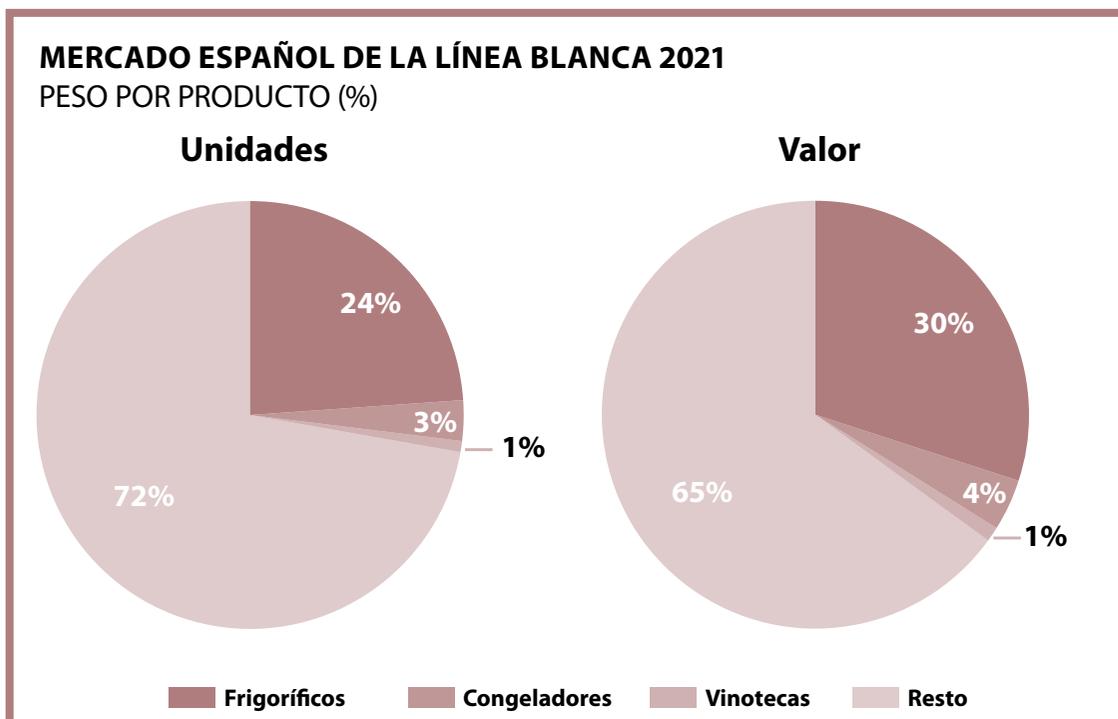
Así, por ejemplo, las ventas de los principales electrodomésticos de frío el pasado año tuvieron un crecimiento dispar, en lo que a unidades se refiere. Los frigoríficos 2 puertas combi registraron un crecimiento del 1%, siendo los otros modelos de frigoríficos los que más aumentaron (con un 10%), mientras que los frigoríficos 2 puertas congelador superior experimentaron un retroceso en sus ventas de hasta un -5%. Si bien los peores resultados los alcanzaron los congeladores (-12%) y las vinotecas (-16%).

Por lo que respecta al peso por producto en la Línea Blanca, las vinotecas supusieron el 1% de las ventas por unidades en todo el año 2021, seguidas de los congeladores (un 3%), siendo los frigoríficos (con un 24%), los productos más reseñables. Teniendo en cuenta el valor del producto, las vi-

notecas experimentaron un crecimiento del 1%, mientras que los congeladores aumentaron un 4% y los frigoríficos un destacado 30%.

Eficiencia y comodidad

Al igual que en otros ámbitos de nuestra vida, la digitalización en la que estamos inmersos no es ajena al sector de los electrodomésticos. El Internet de las cosas (IoT) y la manera en la que interactuamos con nuestro entorno ha cambiado todo sustancialmente, proporcionándonos más comodidad y seguridad, además de reducir el uso y los costes energéticos. De hecho, los electrodomésticos inteligentes son incluso más eficientes energéticamente que los tradicionales. Otro ejemplo claro es la conectividad, algo impensable hace unos años y una innovación que está totalmente asumida e integrada en nuestro día a día. Una innovación digital que contribuye al control de los electrodomésticos, permitiendo, entre otras cosas, llevar a cabo tareas de mantenimiento predictivo que aseguren su correcto funcionamiento, en lo que a máxima eficiencia y ahorro de energía, agua o detergente se refiere, a la vez que ayuda a alargar la vida útil del mismo. Además de poder precalentar el horno mientras vamos de camino a casa después de nuestra jornada laboral, ver qué tenemos en el frigorífico mientras estamos haciendo la compra o encender la lavadora desde el sofá, son tareas que muchos usuarios realizan ya con total normalidad. También somos testigos de nuevas tecnologías que evitan la formación del 99,9% de las bacterias dentro del frigorífico. Estos novedosos sistemas emplean una luz UV para eliminar las bacterias del



Fuente: Consultoras. Elaboración: Revista IMCB



flujo de aire del frigorífico, mientras que se aprovechan las propiedades naturales y los efectos beneficiosos para la salud del mineral turmalina para esterilizar los espacios de refrigeración. Cabe señalar que el aire libre de bacterias reduce, enormemente, la contaminación cruzada entre compartimentos, conservando los sabores originales de los alimentos, al tiempo que mejora la higiene dentro del frigorífico, con el consiguiente beneficio para la salud de la familia. Otros modelos disponen de cámara de fotos integrada, que realiza una fotografía cada vez que se cierra la puerta y guarda la imagen en un dispositivo móvil. De este modo, el usuario puede ver, en todo momento, el interior del electrodoméstico, evitando abrir la puerta y permitiendo su control de forma remota, con el consiguiente ahorro de energía. De esta manera, es fácil saber qué alimentos e ingredientes nos faltan en el momento en que vayamos al súper, evitando con ello el desperdicio de comida y mejorando la planificación de la compra y la preservación de los alimentos.

Como en una bodega

Las innovaciones tecnológicas de las que hablábamos anteriormente también se han plasmado en

el sector de las vinotecas y su constante búsqueda por mejorar su eficiencia y una mejor conservación del vino hasta el momento en el que sea descorchado y servido. Porque durante los últimos años, el vino se ha convertido en un indispensable en las cocinas españolas, un placer asequible que, gracias a las vinotecas domésticas, podemos conservar en casa de la mejor forma, para disfrutar de él en compañía de familia y amigos.

Así, los fabricantes se han decantado por modelos que incluyen tecnología de protección UV, que permite conservar los vinos en perfectas condiciones, evitando la exposición a la luz solar directa, de tal manera que se garantice su preservación y buen mantenimiento. Para ello disponen de puertas de vidrio oscuro y un diseño elegante, así como estantes de madera natural que sirven como aislante contra las vibraciones. Mientras que otros modelos cuentan con un control electrónico de la temperatura, mediante un display, que permite que se puedan almacenar las botellas a diferentes temperaturas sin que se deterioren, mejorando, con ello, la calidad del vino. Finalmente, los nuevos sistemas de humidificación integrados ayudan a mantener a humedad entre el 70% y el 80%, lo que permite conservar mejor las cualidades del vino. Por su parte, los ventiladores, otro sistema integrado, son ideales para regular la humedad y mantenerla en el nivel óptimo. Un tándem perfecto que previene la oxidación y la evaporación del vino, al tiempo que evita la proliferación de bacterias y los malos olores.

Frescor duradera

Los frigoríficos y congeladores actuales disponen de distintos e innovadores sistemas para mantener los alimentos en óptimas condiciones y en perfecto estado. Sobre todo porque las bajas temperaturas de estos electrodomésticos permiten que el crecimiento de los microorganismos se vuelva más lento. De ahí la importancia de mantener una temperatura idónea para conservar los alimentos en frío. Así, el congelador debe estar por debajo de -18°C , mientras que, en la nevera, las carnes y pescados tenemos que mantenerlas entre 1 y 4°C , y el resto de alimentos entre 5 y 8°C . Destacar que en los modelos tradicionales, la zona más fría de la nevera es la que está en contacto con el congelador, es decir, el estante de arriba, a la vez que en los modelos combi, esa parte más fría corresponde a la balda que está justo encima de los cajones para las verduras.

Para mantener esa conservación óptima, también se aconseja guardar primero, cuando hayamos hecho la compra, los alimentos congelados y después los alimentos frescos en el frigorífico. En cuanto a la distribución en sí, las carnes, pescados



y platos preparados deben estar en la zona más fría del frigorífico, y las verduras y frutas en la más templada, evitando amontonar los productos para que el aire circule entre ellos y se refrigeren de una manera rápida y eficaz.

Respecto a la conservación en sí de los alimentos, destacan algunas técnicas y tecnologías que tienen como objetivo prolongar la vida útil de los alimentos para que duren más tiempo sin que se altere su aspecto, textura, sus propiedades nutricionales o su sabor. En este sentido, se buscan procesos alternativos a envasar al vacío, pasteurizar o ultracongelar, pero ofreciendo alimentos duraderos y sin aditivos para un consumidor cada vez más exigente. De ahí que empiecen a sonar con fuerza nuevas tecnologías como el agua electrolizada, los ultrasonidos o el plasma frío para la conservación de los alimentos.

Es el caso del procesado por alta presión (HPP), no usa frío ni calor, sino unos niveles muy elevados de presión hidrostática. La tecnología actual permite alcanzar hasta 600 megapascales o 6.000 bares. Esta presión elimina los patógenos y permite destruir parásitos y algunos mohos y levaduras, entre ellas, la salmonela y la listeria. Además de que cuenta con otra ventaja, como es el hecho de que no hace falta añadir conservantes ni los colorantes o potenciadores del sabor, necesarios al usar otros métodos térmicos de conservación. De esta manera, gracias al auge de alimentos frescos y listos para usar (guacamole, purés de frutas, hummus, tomate triturado para las tostadas, etc.), esta tecnología se ha erigido como una de las de mayor crecimiento.

Por su parte, la irradiación permite que la carne se conserve casi un año, pues este sistema reduce o elimina los microorganismos que pudieran corromper el alimento sometiéndolo a rayos gamma, rayos X o haces de electrones. Todo ello permite que algunos alimentos puedan llegar a durar meses sin necesidad de refrigeración. Este sistema permite, por ejemplo, que los astronautas puedan comer carne en el espacio aunque se averíen los refrigeradores. Para la Organización Mundial de la Salud (OMS) se trata de un sistema de conservación seguro, que no compromete la calidad nutricional, ni cambia el gusto, textura o apariencia de los alimentos. Aplicada a la fruta, la irradiación retarda su maduración y elimina los insectos que pudieran ir dentro de la pulpa, mientras que por lo que se refiere a la carne fresca, esta puede durar más de medio año sin necesidad de nevera.

Por último, con el sistema de electricidad contra las bacterias, o electroporación, (sustituto del método de pasteurización), una tecnología que funciona muy bien con alimentos líquidos, los alimentos se introducen en una cámara y se les somete a algo similar a las descargas eléctricas. Estas descargas agujerean las membranas celulares de los microorganismos patógenos, dejando intactas las vitaminas, los minerales, las proteínas y los pigmentos que dan color y sabor. Esta innovación tecnológica está usándose en las fábricas de patatas fritas congeladas, ya que se agujerean las membranas celulares de la patata, por lo que son más fáciles de pelar, se rompen menos y permite conseguir patatas largas y finas en casa, como las de los restaurantes de comida rápida. Además, al estar menos duras, no es necesario usar tanto aceite para freírlas. ■

En cuanto a la temperatura idónea para conservar los alimentos en frío, el congelador debe estar por debajo de -18°C , mientras que la nevera, entre 5° y 8°C

