

Informe Sectorial

El sector de los congelados en la Región de Murcia

Abril 2022



El sector empresarial de vegetales congelados se encuentra muy atomizado en la Región, y basan sus estrategias de futuro tanto en la innovación como en la internacionalización, ya que el mercado interior se muestra dificultades en absorber los volúmenes de producción alcanzados.

El sector de alimentos congelados sigue en alza, tras un período de desapego por parte de los consumidores, al bajar la demanda de productos clásicos congelados como son las croquetas, las patatas o las empanadillas, ya que se desconfiaba del procesado de los alimentos o del exceso de sal. En la actualidad, gracias a las innovaciones tanto en formato como en contenido y a la mejor conservación de las propiedades nutritivas de los productos, los alimentos congelados se encuentran en un momento dulce de renovación y actualización a las nuevas necesidades del consumidor. Esto implica, además, cambios en los mensajes y en los envases, sobre todo mayor transparencia en el etiquetado.

Dentro de la Región, aproximadamente **con una veintena de empresas que se dedican a dicha actividad**, con una capacidad conjunta de 107.800 toneladas anuales. Entre ellas destaca, como empresa líder a nivel nacional, **Fruveco con unos 80 M€ de facturación anuales y más de 200 trabajadores directos y con la mayor cámara frigorífica de Europa**. Fruveco se ha mostrado durante los últimos meses como el operador más dinámico en el sector, registrando un comportamiento muy notable en su actividad en soluciones congeladas, donde sus volúmenes comercializados crecen a ritmo del 33,3%, y con una progresión de su volumen en vegetales congelados del 3,6%. Por otro lado, la compañía impulsa sus ventas fundamentalmente en mercados fuera de la Unión Europea, donde dirige ya el 40% de su actividad, acelerando su crecimiento a ritmo del 32,7%, con EE.UU. como principal motor de este crecimiento.

Además, la Región cuenta otras empresas significativas como Ultracongelados Azarbe perteneciente a la empresa líder del sector, el Grupo Virto interproveedor de Mercadona, con más de 90 M€ de facturación y con unos 200 trabajadores



directos. Por otro lado, encontramos otras empresas de tamaño más pequeño como Congelados Pedáneo (13M facturación, 90 trabajadores), entre otros.

Empresa	CNAE	Facturación	Municipio	Empleados
ULTRACONG ELADOS AZARBE, S.A.	10.39 Otro procesado y conservación de frutas y hortalizas	95.242.759€	Murcia	198
FRUVECO	10.39 Otro procesado y conservación de frutas y hortalizas	80.393.349€	Murcia	207
CONGELADOS PEDÁNEO, S.A.	10.39 Otro procesado y conservación de frutas y hortalizas	13.219.217€	Archena	92
CONGELADOS ESPAÑOLES, S.A.	10.39 Otro procesado y conservación de frutas y hortalizas	7.154.937 €	Murcia	46
QUALITY FROZEN SOLUTIONS, S.L.	10.39 Otro procesado y conservación de frutas y hortalizas	5.764.869€	Molina de Segura	20
ECOFROST ULTRACONG ELADOS, S.L.	46.31 Comercio al por mayor de frutas y hortalizas	4.466.049€	Molina de Segura	5
VEGETALES CONGELADOS S.A.	10.39 Otro procesado y conservación de frutas y hortalizas	3.042.152 €	Alguazas	6
HORTIMUR, S.L.	10.39 Otro procesado y conservación de frutas y hortalizas	1.480.262 €	Murcia	33
KISS FRUIT, S.L.	10.39 Otro procesado y conservación de frutas y hortalizas	1.221.501, €	Santomera	

- En suma, se estima que las empresas regionales de productos vegetales congelados pueden llegar a factura en torno a los 250 millones de euros anuales generando trabajo directo a cerca de medio millar de empleados.
- Las ventas al exterior de frutas y verduras congelados de la Región en 2021 alcanzaron el valor total de 96 millones de euros, suponiendo el 14% del total nacional, pero arrastrando durante dos años consecutivos una tendencia negativa, con una caída del -12% en 2021, si bien, en 2018 se marcó un récord llegando a vender productos por valor de 158 millones de euros.
- No obstante, la Región de Murcia es la segunda comunidad que más hortalizas y frutas congeladas vende fuera del país: uno de cada siete kilos que España coloca en supermercados europeos salen de los almacenes



frigoríficos de la Región. Solo la supera Navarra con 345 millones de euros en 2021. Los productos estrella son el **pimiento**, menestras, brócoli, pimientos, espinacas, alcachofas, calabacines, tomates, cebollas.

En este caso, casi toda la exportación se vuelca en la **Unión Europea**, donde Francia con 23M € seguido de Alemania con 19 M€ se posiciona en primer y segundo puesto en el ranking de países receptores.

Reino Unido, tercer país receptor, muestra una caída notable en las ventas derivados de los efectos del BREXIT, con 10M€ en 2021 frente a los 44M€ de 2018 cuando se configuraba como primer comprador de nuestros vegetales congelados.

Radiografía del consumidor

Los **hogares jóvenes** son los que han contribuido a este incremento en el consumo de productos congelados, también **hogares millennials con niños** están liderando este aumento y se sienten atraídos por la conveniencia y los aspectos saludables de los productos congelados. También se tienen en consideración **nuevos consumidores como los vegetarianos y veganos** y las diferentes intolerancias y posibles alergias alimentarias.

Ejemplos de nuevos congelados.

Relacionado con lo anterior, encontramos una amplia oferta de productos congelados de gran calidad, con superfoods, que incluyen ingredientes como el kale, la quinoa o la chía en sus platos preparados. Se hace mucha referencia al origen de los ingredientes, a la ausencia de aditivos (hormonas, antibióticos, químicos, transgénicos, etc.) y a la importancia de lo natural en los alimentos.

Y dentro de la categoría, e influidos también por la tendencia DIY, están los smoothies, los famosos y demandados batidos de frutas y verduras. Desde hace



un tiempo se ha observado el aumento de la oferta de fruta congelada en los establecimientos, por lo que era de esperar que la venta de combinaciones de las mismas no tardará en llegar. Desde frutas enteras congeladas, hasta cubitos con el smoothie listo solo para añadir la leche que se desee, o formato de sobres con las frutas y las verduras ya trituradas en el interior.

Por otro lado, asistimos a una auténtica explosión de nuevos productos congelados en la **categoría gourmet**, desde platos preparados con ingredientes de alta calidad como las trufas o el Chardonnay, hasta recetas de todos los rincones del mundo, pasando por una reinención de la comida rápida como las hamburguesas 'Iberico Burger'

