

Navidad en 2020: el año de los roscones y dulces de tamaño reducido

Efeagro

La llegada de la [Navidad](#) va acompañada de roscones y dulces, turrones y panetones en las panaderías y pastelerías, sector que este año apostará por una oferta en formatos más pequeños que se acomoden a las restricciones en las celebraciones familiares y sociales derivadas de la pandemia.

En medio de la incertidumbre que generan las apariciones de rebrotes en los distintos territorios y las diferentes limitaciones de aforo y comunicación entre regiones, los panaderos y pasteleros no saben qué esperar de estas fechas, de acuerdo a fuentes consultadas por Efeagro, aunque el sector quiere ser optimista pese a una probable caída de las ventas.

Asimismo, destacan que las variaciones en las ventas también dependerán de las regiones, de las ciudades y de los barrios, con una caída importante en aquellos establecimientos que vendían al canal Horeca (hoteles, restaurantes y cafeterías) o que se encontraban en zonas dependientes del turismo, tanto nacional como extranjero.

Desde la Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería (Ceeap), aseguran que sus expectativas de venta para estas fechas son similares a las de la campaña pasada, aunque reconocen que *“junto al optimismo se muestra también la incertidumbre”*.



Para adaptarse a estas “fiestas atípicas”, apostarán por la producción de dulces en formato más pequeño

Turrones artesanos, mantecados, polvorones, mazapanes y roscón de Reyes serán algunos de los productos estrella de esta temporada, recuerdan desde la asociación.

Un tono menos optimista lo entona el **presidente de la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (Ceoppan)**, Eduardo Villar, quien informa de que el sector espera una caída de las ventas en estas fechas del 40 % en comparación al año anterior.

El año de los roscones y dulces de tamaño reducido

Para adaptarse a estas “fiestas atípicas”, **apostarán por la producción de dulces en formato más pequeño -que ya existían en otros años pero en menor cantidad-**, debido principalmente a encuentros más reducidos de familia y la desaparición prácticamente total de los encuentros entre compañeros de trabajo y cenas de empresa.

“El roscón grande para restaurantes y grandes familias damos por hecho que no vamos a hacerlo. Vamos a hacer roscones para dos y tres personas y para seis”, resume Villar, quien lamenta

el duro golpe que supone para el sector el cierre durante meses y la limitación actual de aforo en el canal Horeca.

“Rara es la panadería que no sirve a un restaurante o a un evento”, asegura el presidente de la asociación, quien explica que **las ventas de productos navideños por este canal representan cerca del 20 %**, que difícilmente pueden ser compensadas por la comercialización en tienda o en formato online, que este año ha registrado un leve aumento.



Navidad en 2020: el año de los roscones y dulces de tamaño reducido

Por regiones, desde la **Asociación de Empresarios Artesanos del Sector de Pastelería de Madrid (Asempas)**, su presidente, Juan Antonio Martín, espera que las ventas para estas fiestas sean similares a las de otros años aunque reconoce que **podrían caer hasta un 10 %**.

En la capital, como muchas otras regiones, también apuestan por hacer *“más cantidad de productos en tamaños pequeños y menos de los grandes”*.

El presidente del **Gremio de Pasteleros de Barcelona y provincia**, Elies Miró, expresa esa incertidumbre en las

perspectivas de venta y asegura que **también preparan “más unidades y más pequeñas”, que ya probaron durante las festividades de Todos los Santos y Semana Santa.**

“Como ya es recurrente este medio año largo de la covid-19 nos hemos preparado en este sentido”, resume Miró.

El vocal de la **Asociación de Pasteleros de Pontevedra (Aproinppa)**, Daniel Pampín, reconoce que **afrontan la campaña con “miedo” ante la falta de conocimiento sobre lo que va a pasar.**

Sin embargo, van *“muy bien”*, con algunos productos que ya están registrando altos niveles de venta, como el panettone, y se preparan para hacer incluso formatos más pequeños de turrones, de 150 gramos en vez de los usuales tamaños de 250 gramos.

Valoración de 2020 y previsiones para 2021

Este optimismo lo muestran al comparar su caída a la de otros sectores, que han afrontado descensos en facturación muchísimo mayores, y a que han tenido un cierre de establecimientos reducido.

Sin embargo, a pocos días de que concluya este fatídico año, **el sector calcula que la caída en 2020 puede ser del 40 % en la facturación, una cifra que varía dependiendo de la región, y se mantienen a la espera de ver qué ocurre una vez concluyan las festividades de Navidad, ya que febrero y marzo suelen ser unos años “difíciles” para el sector.**

Todavía no ven más allá de la llegada del verano de 2021, cuando podrían comenzar a recuperarse si no se dan nuevas restricciones a gran escala, y primero les toca superar la dulce Navidad para ver si ese sabor se queda o se vuelve amargo.