

INFORME SOCIOECONÓMICO DEL SECTOR DE LA CERVEZA EN ESPAÑA 2022



CERVECEROS DE ESPAÑA
C/ Almagro, 24 - 28010 Madrid
Tel. 91 308 67 70
info@cerveceros.org



www.cerveceros.org



@CervecerosES



Cerveceros de España

Publicación conjunta de



Con la colaboración de





Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Edita:

©Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Secretaría General Técnica
Centro de Publicaciones

Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado
<http://publicacionesoficiales.boe.es/>

NIPO: 003230533

Depósito Legal: M-19645-20232

Preámbulo

Cerveceros de España y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación son las principales fuentes de información de los datos recogidos en este Informe, que se realiza en virtud del acuerdo de colaboración entre ambas instituciones y Malteros de España. Asimismo, se han utilizado otras fuentes documentales, tal y como se especifica en el texto y las notas al pie de página.

Las cifras de Cerveceros de España han sido obtenidas mediante su sistema de recopilación de datos estadísticos referentes a la producción y comercialización de cerveza o a través de datos agregados elaborados a partir de información pública (memorias, páginas web u otros documentos publicados) de las empresas que conforman esta institución.

El informe recoge, tal y como se indica en cada caso, datos del panel de consumo de Kantar Worldpanel, referente en este campo por la exhaustividad y fiabilidad del comportamiento de los consumidores y sus actos de compra.



Contenidos

Quiénes somos	04
Cerveceros de España	
Mensaje del Director General	06
de Cerveceros de España	
La cerveza,	08
una bebida natural y mediterránea	
01 Consumo de cerveza	10
02 Ventas de cerveza	14
03 Producción del sector español	20
04 Comercio Exterior	28
05 Aportación de la cerveza a la economía del país	30
06 Apuesta por la materia prima nacional	34
07 Sostenibilidad medioambiental	36
08 Responsabilidad social del sector	40
09 Al servicio de un sector unido y diverso	44
10 Cien años al servicio de un sector y de la sociedad ..	48
11 Nuestras marcas	52

Quiénes somos: Cerveceros de España

Cerveceros de España es la entidad que representa en nuestro país a la práctica totalidad de producción de cerveza. Hace 101 años, un grupo de empresas cerveceras decidieron asociarse para impulsar el desarrollo de un sector que actualmente es uno de los motores de la economía española. Desde entonces, la entidad se ha convertido en el firme reflejo de un sector unido y diverso, que defendiendo los intereses de todo tipo de empresas que la conforman, colabora con entidades públicas y privadas para defender también los intereses de la sociedad española.

Cerveceros de España, posiblemente la asociación empresarial más longeva del sector agroalimentario nacional, fue fundada por las compañías cerveceras que producen las principales marcas que se consumen en el país: Mahou San Miguel, Damm, Heineken España, Hijos de Rivera, Compañía Cervecera de Canarias y Grupo Ágora, a las que se han ido sumando otras cerveceras distribuidas por todo el territorio español: Agüita!, Almogàver, Antiga, Arriaca, Barcelona Beer Company, Basqueland, B&B, Bidassoa Basque Brewery, Boga, Caley, Casasola, Catedral Beer, Cerex, Cervecera Independiente 1270, Cervezas La Cibeles, Cerveza Espiga, Cervezas La Virgen, Cervezas Mond, Dougall's, Garage Beer co., Gran Vía, Ilda's Town Beer, La FEM, La Granja de Goose, La Pirata Brewing, La Sagra, La Salve, Lluna, Mad

Brewing, Maltman Brewing, Montseny, Morlaco Beer, Naparber, Octavo Arte, Ossegg, Península, Rockerbeer, Rosita, Scone Craft Beer, Sura, Tyris, Villa de Madrid, Yria y Zeta, así como AECAL (Asociación Española de Cerveceros Artesanos e Independientes).

Esta asociación está integrada en la FIAB (Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas) y se encuentra muy involucrada en las actividades desarrolladas por los organismos europeos The Brewers of Europe y EBC (European Brewery Convention), dedicado a investigar y mejorar la calidad de esta bebida. Cerveceros de España fue socio fundador de Ecovidrio, entidad que actualmente preside. Esta asociación promueve y gestiona el reciclado de los residuos de envases de vidrio en toda España, cuyo objetivo es preservar el medio ambiente mediante la reducción del volumen e impacto medioambiental de los residuos de envases.

Cerveceros de España también es accionista de PARECO (Sociedad de Participación Ecológica) y, a través de ella, participa en el consejo de administración y comisiones técnicas de Ecoembes.

Junto con Hostelería de España y la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), forma parte de Competur, alianza por un turismo competitivo.

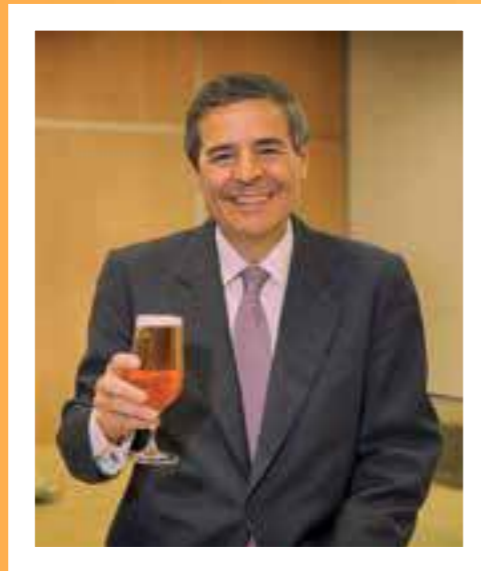
NUESTROS ASOCIADOS



asociación de la que forman parte:



* Se incluyen todos los miembros de Cerveceros de España a fecha de edición del presente documento.



“...nos hemos convertido en el segundo productor de la UE, solo por detrás de Alemania.

Recuperación a pesar de la incertidumbre

En 2022 tuvimos la gran fortuna de poder celebrar el Centenario de una asociación innovadora, colaboradora y cercana. Cerveceros de España es como el producto que tanto amamos: se renueva, acompaña y forma parte de nuestro día a día.

El pasado año nos enfrentamos a nuevos retos, entre ellos una guerra, que afecta de forma brutal y descarnada en Europa a quien la sufre y con un efecto dominó en la economía y los sectores productivos a nivel global. A pesar de ello, fue un buen año cervecero en España en términos generales: nos hemos convertido en el segundo productor de la UE, solo por detrás de Alemania. Las ganas de pasar página a la pandemia y la recuperación del turismo, un sector esencial para nuestra economía, contribuyeron a ello a pesar de la inflación y la incertidumbre. También el ánimo emprendedor de las cerveceras españolas, que han conseguido elevar un año más las exportaciones. Sin embargo, no ha sido un año fácil para el segmento craft, que no ha llegado a recuperar niveles de producción global previos al 2019.

Nos congratulamos de que muchas personalidades y amigos del sector nos acompañaran en la celebración del Centenario de la asociación a finales de mayo de 2022, el mismo mes en el que se fundó. Por ello conseguimos hacer de Madrid la capital internacional de la cerveza, acogiendo el Brewers Forum (evento anual internacional que por primera vez se celebró fuera de Bélgica) y el Congreso Internacional de la European Brewery Convention (EBC).

Volvimos a disfrutar de los encuentros, de las fiestas populares, de este país que ha sabido convertir la tapa, la caña y su gastronomía en una seña de identidad. La cerveza, más que una bebida, es un estilo de vida; y eso no debemos perderlo. Por eso pusimos en marcha iniciativas para recordar que elaborar y disfrutar de una gran cerveza como hacemos implica una altísima responsabilidad. Por parte de quienes la producimos, para que sea con los más altos estándares de calidad; de la forma más sostenible posible; y adaptándonos a los gustos y necesidades de los consumidores, a quienes a su vez pedimos, nos pedimos, disfrutarla con moderación y sensatez. Solo de esta manera, juntos, conseguiremos mantener nuestro estilo de vida mediterráneo.

Continuaremos trabajando para apoyar un sector con una gran responsabilidad: la de contribuir a los 450.000 puestos de trabajo en toda la cadena de valor (desde el campo hasta la mesa), a la creación de una oferta turística y de ocio de calidad, a la aportación a la recaudación pública y, sobre todo, la responsabilidad de estar cerca de la ciudadanía y ofrecer buenos momentos de encuentro a todos los que disfrutamos de la cerveza.

Jacobo Olalla Marañón
Director General de Cerveceros de España



La cerveza, una bebida natural y parte de la dieta mediterránea

La cerveza es el "alimento resultante de la fermentación, mediante levaduras seleccionadas, de un mosto cervecero elaborado a partir de materias primas naturales", según la define el Real Decreto 678/2016 de la Norma de calidad de la cerveza y de las bebidas de malta. Las materias primas esenciales para la elaboración de la cerveza son agua, cebada malteada y lúpulo.

Así, el proceso de fermentación de la cerveza no ha cambiado en esencia en los últimos siglos; lo que ha evolucionado es la forma en que se siguen los procesos para obtener productos y variedades de la máxima calidad y seguridad.

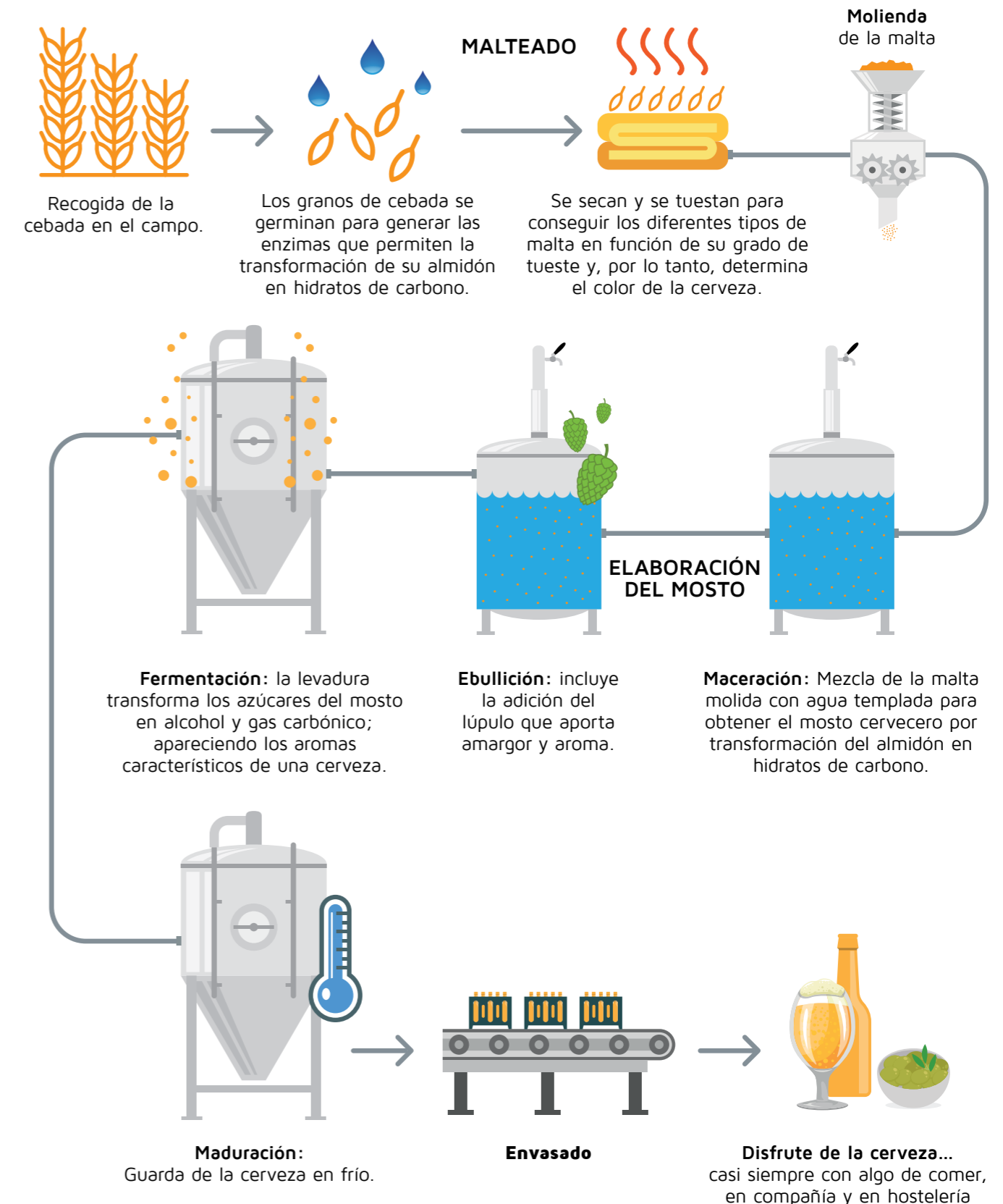
La fermentación permite que los minerales, vitaminas y antioxidantes presentes en sus materias primas permanezcan en la cerveza. En el caso de la variedad sin alcohol, también se mantienen estos nutrientes. El promedio de calorías de las cervezas más consumidas (por cada 100 ml) oscila entre las 22 de una sin alcohol y las

44 de una lager rubia. Su contenido en calorías final dependerá de cada variedad (especialmente de su extracto seco primitivo o del grado alcohólico).

La cerveza, como bebida fermentada al igual que el vino o la sidra, está incluida en el texto de la Dieta Mediterránea, considerada Patrimonio de la Humanidad de la Unesco¹. La Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC²) la reconoce como parte de su Pirámide de la Alimentación Saludable, siempre que su consumo sea opcional y moderado en adultos sanos.

Del mismo modo que el consumo de cerveza moderado y responsable por parte de adultos sanos es perfectamente compatible con una dieta sana y equilibrada, e incluso podría aportar beneficios, tal y como reconoce numerosa literatura científica, se advierte de los riesgos para la salud del consumo inadecuado de bebidas con contenido alcohólico, también de cerveza³.

PROCESO DE ELABORACIÓN DE LAS CERVEZAS: DEL CAMPO A LA MESA



¹) Mediterranean Diet Pyramid Today: Science and cultural updates. Public Health Nutrition: 14(12A), 2274-2284.

²) Aranceta-Bartrina J, Partearroyo T, López-Sobaler AM, Ortega RM, Varela-Moreiras G, Serra-Majem L, Pérez-Rodrigo C; Collaborative Group for the Dietary Guidelines for the Spanish Population (SENC). Updating the Food-Based Dietary Guidelines for the Spanish Population: The Spanish Society of Community Nutrition (SENC) Proposal. Nutrients. 2019 Nov 5;11(11):2675. doi: 10.3390/nu11112675. PMID: 31694249; PMCID: PMC6893611.

³) Scientific Review. Beer and Health. Moderate Consumption as part of a healthy lifestyle. 5th Edition: www.beerandhealth.eu



01 Consumo de cerveza

Se puede afirmar que el año 2022 ha sido el año de la recuperación. Recuperación para la ciudadanía y muchos sectores tras el impacto de la pandemia, a pesar de la incertidumbre económica y geoestratégica internacional. El consumo de cerveza también se ha revitalizado debido a múltiples factores como la permanencia de hábitos de consumo de cerveza en el hogar adquiridos durante la pandemia, fundamentalmente acompañada de otros alimentos; la vuelta a la hostelería sin restricciones; o un verano y otoños extremadamente cálidos que convirtieron a 2022 en el más caluroso de la serie desde 1961⁴. Porque, aunque el consumo de cerveza se ha desestacionalizado en gran medida, las altas temperaturas siguen impulsando la preferencia por esta bebida. Así, el consumo per cápita se situó en 58 litros⁵, que sigue siendo moderado.

Al consumo general en el país contribuyó también que el turismo se duplicó con respecto a 2021, recibiendo 104,9 millones de visitantes -turistas más excursionistas- en 2022 frente

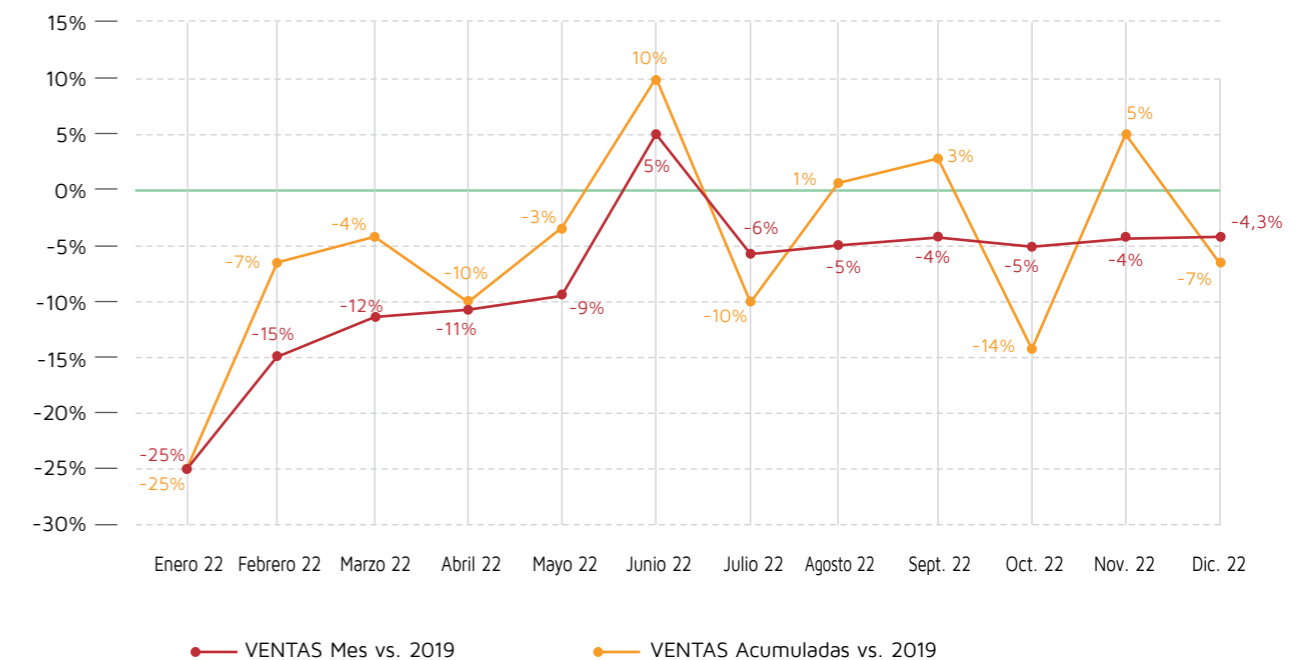
a los 51,6 millones en 2021. Por todo ello, el consumo aparente total ascendió a 42,3 millones de hectolitros⁶.

Mejora del consumo en hostelería pero no hasta los niveles del 2019

Sin embargo, la restauración, que mejora notablemente su evolución con respecto al año anterior (casi un 32%), no alcanzó los niveles prepandemia⁷, quedándose un 2,6% menos que en 2019. De hecho, 2022 comenzó con restricciones al consumo en barras o de pie en los establecimientos de restauración a causa de la Covid-19. Los datos que aporta la federación de distribuidoras a hostelería FEDISHORECA, apuntan en la misma dirección, como se ve en el gráfico más adelante.

Por ello el consumo de cerveza, tan ligado a la hostelería, tiene la misma evolución positiva pero no alcanza las cifras prepandemia: si en 2019, cerca del 70% de la cerveza se consumía fuera del hogar, en 2022 este índice se

MEDIA NACIONAL VENTAS (VOLUMEN) HOSTELERÍA - Evolución mes a mes y acumulada 2022 vs 2019



⁽⁴⁾ Agencia Española de Meteorología

⁽⁵⁾ Compra y consumo de cerveza dentro y fuera del hogar 2022. Woldpanel by Kantar

⁽⁶⁾ Consumo aparente: suma de producción e importaciones, restando exportaciones

⁽⁷⁾ Facturación según Indicadores de Actividad del Sector Servicios del INE que recoge Hostelería Digital

quedó por debajo del 60%. En cualquier caso, la cerveza sigue siendo la bebida fría más consumida en hostelería, donde el 94% del consumo se da en un contexto social, es decir, acompañado por amigos, familia, pareja o compañeros de trabajo.

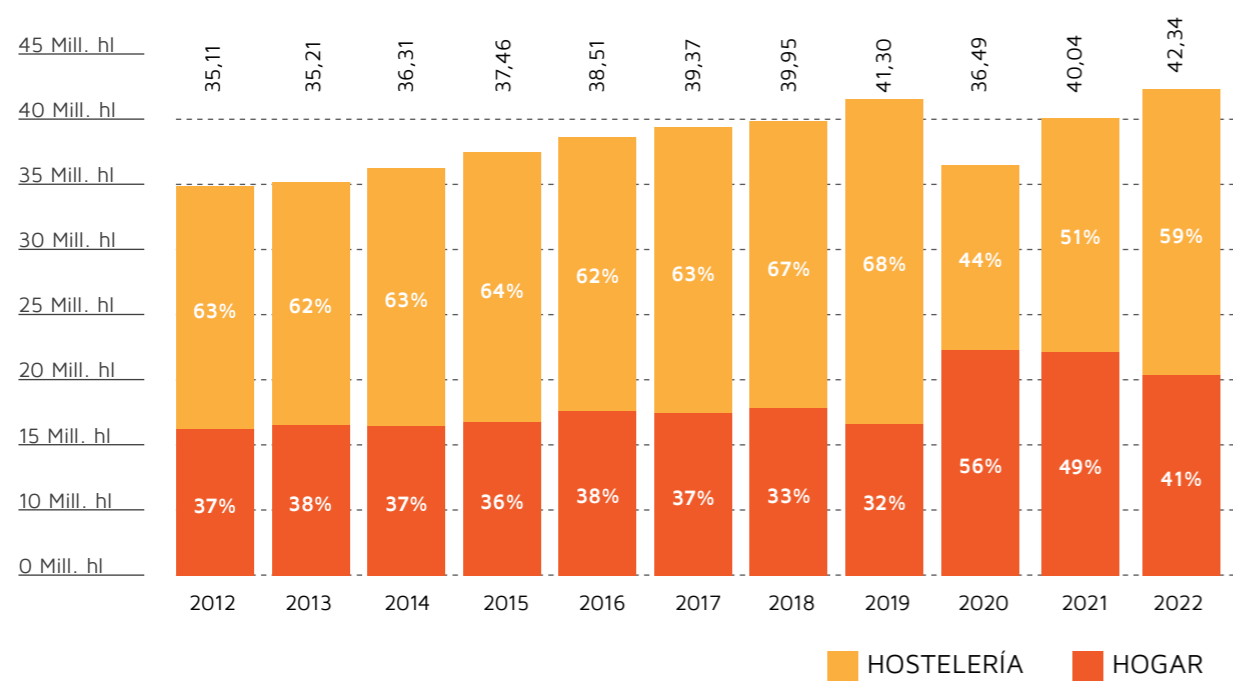
Se mantienen las pautas mediterráneas de consumo

La manera en que se consume la cerveza sigue siendo moderada y en el marco de patrones de consumo mediterráneos: más del 90% de las ocasiones, ya sea en el hogar o fuera, se asociaron con momentos de consumo de otros alimentos. Y en ellos, son los jóvenes de entre 18 y 24 años quienes la consume en menos ocasiones (en torno a un 2% del total de ocasiones de consumo de la población adulta).⁸

Los datos de frecuencia de consumo de cerveza también son un indicador de que no es una bebida asociada al consumo en atracón. Cerca de la mitad de las personas que la disfrutan lo hacen casi diariamente o al menos en dos ocasiones a la semana⁹.

Además, según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, casi el 13% de la cerveza que consumimos los españoles pertenece a la variedad sin alcohol. Esta también es una señal de identidad de nuestro país, donde consumimos esta variedad como alternativa a la tradicional como síntoma de que el consumidor español no busca el contenido alcohólico (bajo) de esta bebida, sino su frescor y sabor. Cabe destacar que cerca del 40% de las ocasiones de consumo de cerveza sin alcohol se asocia con la conducción, lo que muestra una alta responsabilidad de nuestros consumidores¹⁰.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO APARENTE DE CERVEZA Y POR CANAL (millones de hectolitros)⁽¹⁰⁾



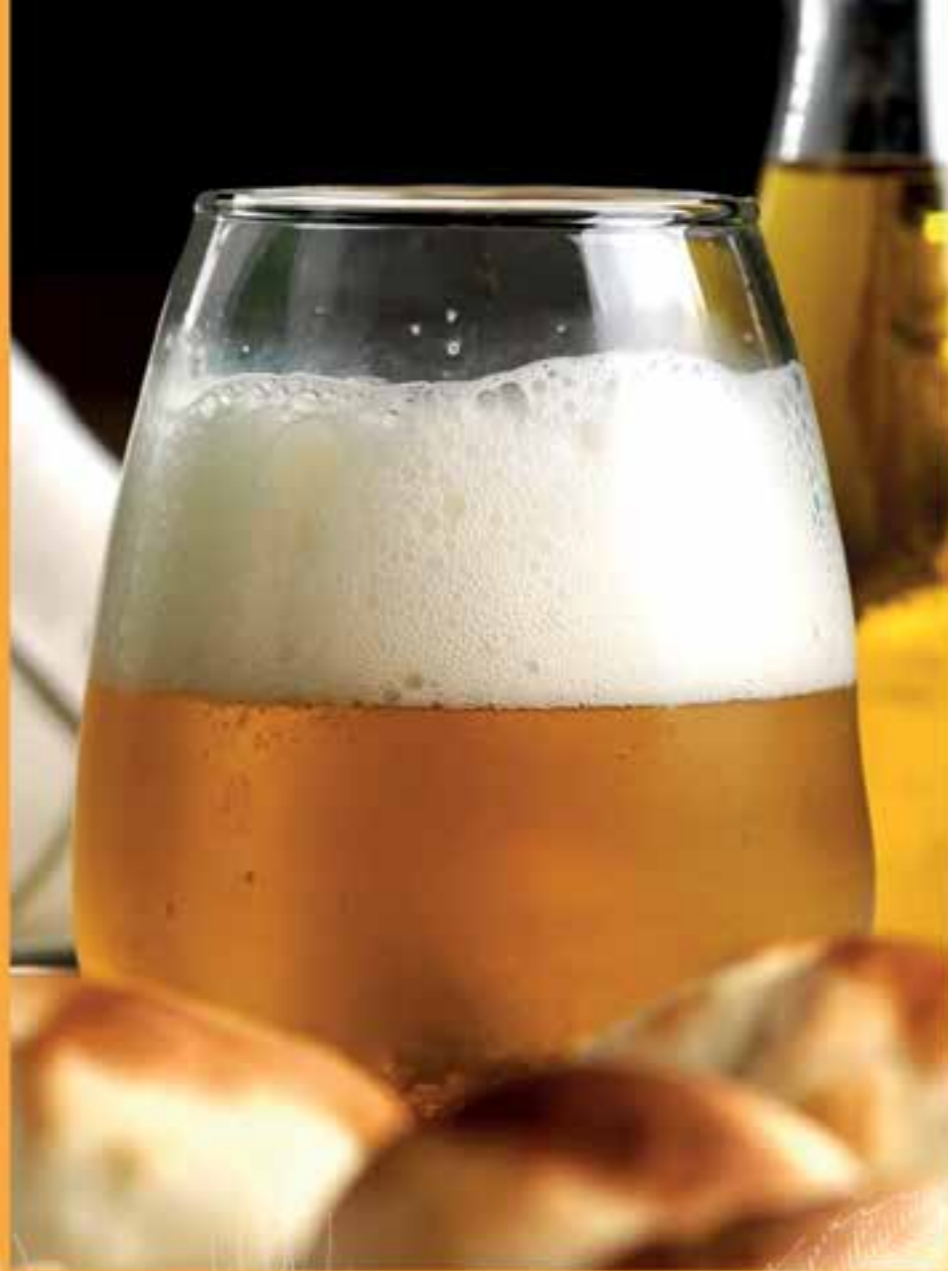
“ La manera en que se consume la cerveza sigue siendo moderada y en el marco de patrones de consumo mediterráneos.



⁽⁸⁾ Compra y consumo de cerveza dentro y fuera del hogar 2022. Woldpanel by Kantar

⁽⁹⁾ Informe sobre percepción del consumo de cerveza. Análisis e Investigación, primer trimestre 2023

⁽¹⁰⁾ Informe sobre percepción del consumo de cerveza. Análisis e Investigación, primer trimestre 2023



02 Ventas de cerveza

El año 2022 ha venido consolidando la tendencia de recuperación tras el fuerte impacto negativo que supuso la pandemia para el sector cervecero, llegándose a comercializar 38,95 millones de hectolitros de cerveza.

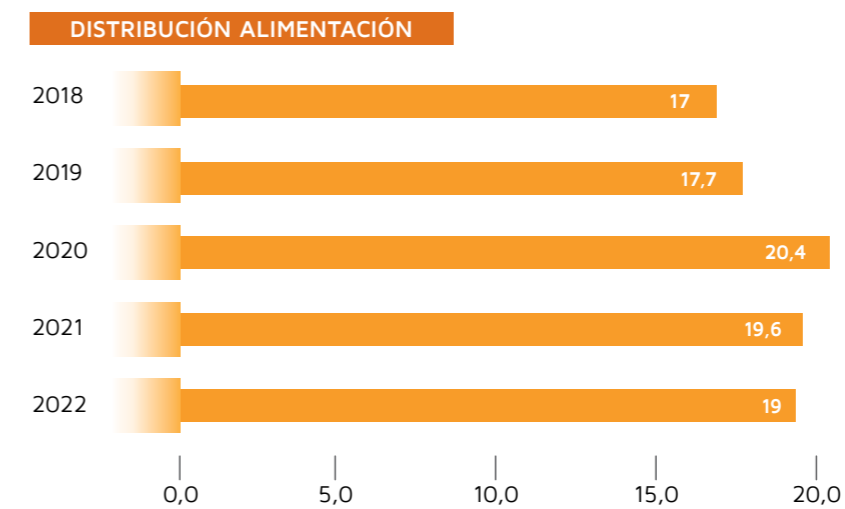
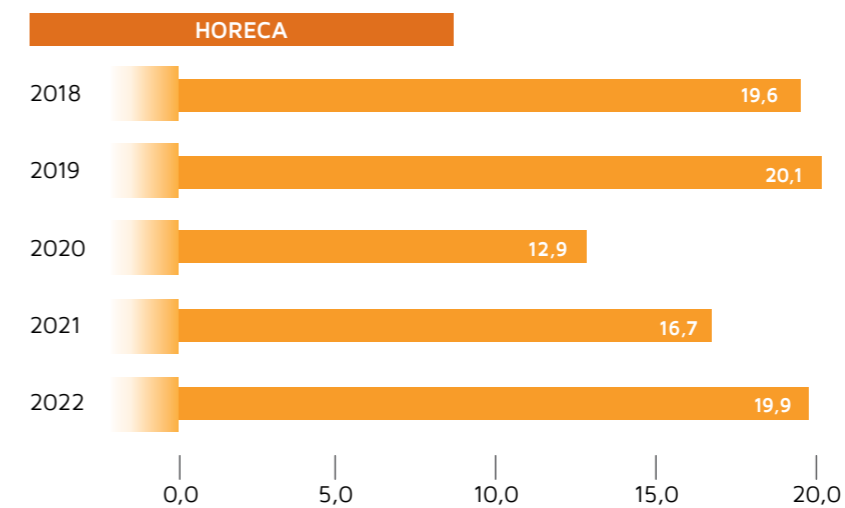
La recuperación de las ventas ha sido posible debido a diferentes factores. Por un lado, la recuperación del turismo, que se ha duplicado significativamente con respecto a 2021 (51,6 millones de visitantes -turistas más excursionistas- en 2021, vs 104,9 millones en 2022). Este aumento de los visitantes impacta directamente en la hostelería, sector estrechamente ligado con la venta de cerveza. Por otro lado, influye también la permanencia de hábitos de

consumo de cerveza junto con otros alimentos en el hogar adquiridos durante la pandemia, ligados a la venta en el canal alimentación.

Desde la pandemia, las ventas al canal hostelero han vuelto a superar a alimentación, pero con apenas dos puntos porcentuales de diferencia (51% vs 49%), sin llegar a niveles de 2019 (53,2% canal hostelería vs 46,8% canal hogar).

En el caso de la cerveza sin alcohol, se registraron 2,91 millones de hectolitros comercializados en 2022, un 11% más que en 2021, algo también relacionado con el mayor consumo fuera del hogar.

VENTAS POR CANAL (millones de hectolitros)

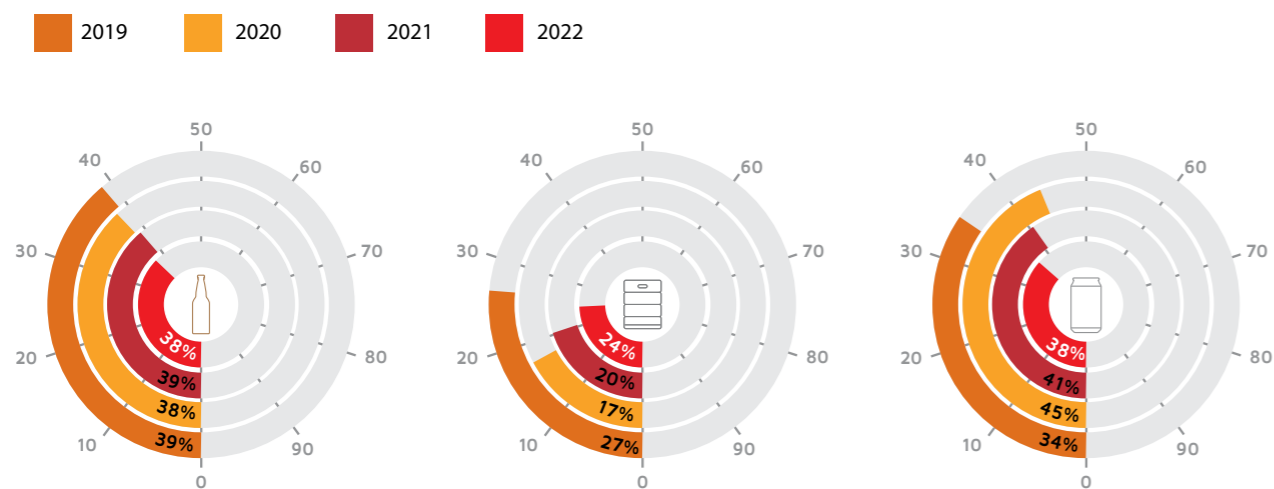


Priman las ventas a hostelería en envases más sostenibles

Los datos en consumo y ventas en hostelería impactan también en el tipo de envase en el que se comercializa la cerveza. En hostelería predominan los formatos de barril (un 47,5%) y botellas reutilizables (31,2%), lo que supuso que casi el 79% de la cerveza servida en este canal provenía de envases reutilizables.

Con respecto al total de cerveza comercializada, los envases reutilizables supusieron un 40,2% frente al 35% registrado en 2021. Sin embargo, todavía no se ha alcanzado la distribución por envase registrada en el 2019, que suponían un 44,5%.

Respecto al tipo de material, el 38% de la cerveza se comercializó en botella de vidrio, seguido de la lata, donde se envasó el 38% de la cerveza; y del barril, representando un 24% y recuperando más de cuatro puntos porcentuales respecto al ejercicio anterior.

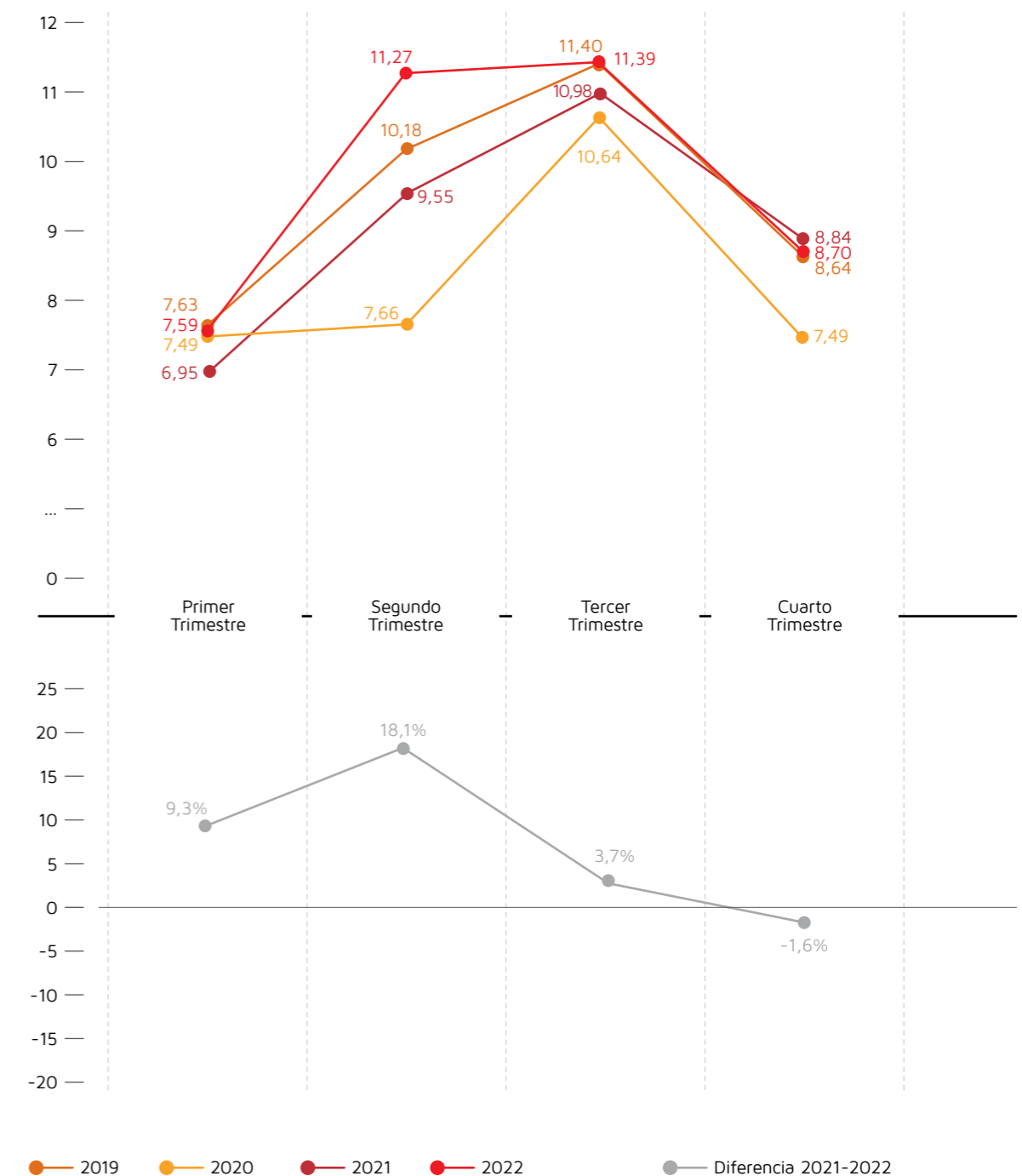


Evolución de las ventas en el año

En los tres primeros trimestres del año se registraron aumentos respecto a los trimestres equivalentes del año anterior: en concreto, de un 9,3% en el primer trimestre, un 18,1% el segundo y de un 3,7% en el tercero.

La subida notable del segundo trimestre puede explicarse por la disposición de los festivos primavereales dicho año, coincidiendo con la Semana Santa, periodo vacacional que impacta en ventas, así como una primavera desde el punto de vista climatológico muy calurosa, lo que siempre anima a este consumo.

EVOLUCIÓN DE VENTAS POR TRIMESTRES (millones de hectolitros)



Ventas globales por zonas geográficas

La comercialización de cerveza en 2022 registró un incremento medio de 7,2% en volumen respecto a 2021, siendo la zona de las Islas Canarias y la zona de la Comunidad Valenciana, Albacete y Murcia las que más porcentaje de crecimiento registraron, con un 17,1% y un 11,9% respectivamente. Sin embargo, cabe destacar que la zona de las Islas Canarias sigue por debajo de los niveles prepandemia, arrastrando un descenso del -0,7% respecto al año 2019. También sufre la zona noroeste e Islas Baleares, que si bien ha aumentado sus ventas globales respecto a 2021, sigue casi un 1% por debajo de su índice en 2019.

En 2022 la zona sur volvió a registrar el mayor volumen de venta de cerveza a nivel nacional, con 8,98 millones de hectolitros, un 23,07% del total comercializado en toda España. Le sigue la zona centro, donde se comercializaron 8,44 millones de hectolitros, un 21,68% del total.



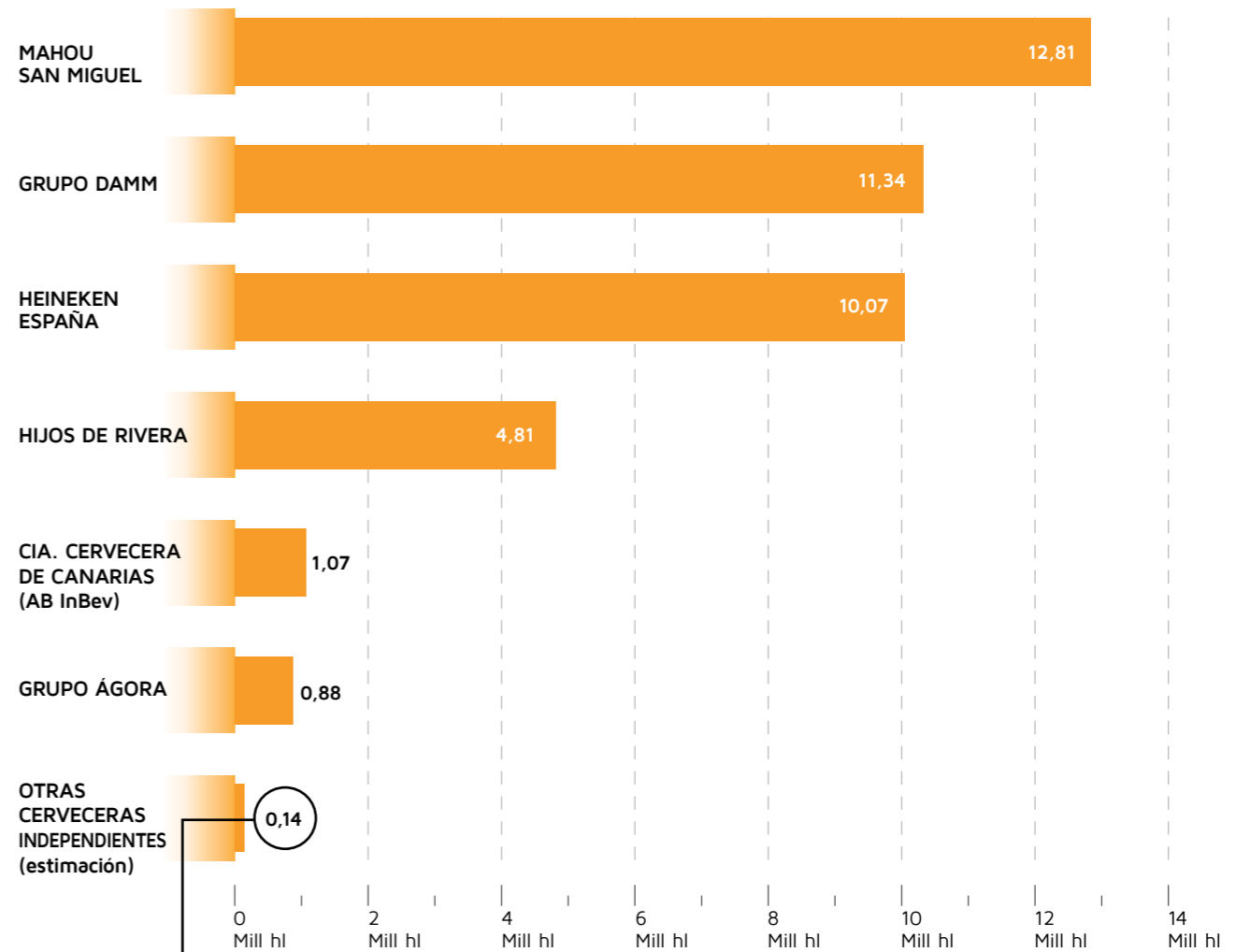


03 Producción del sector español

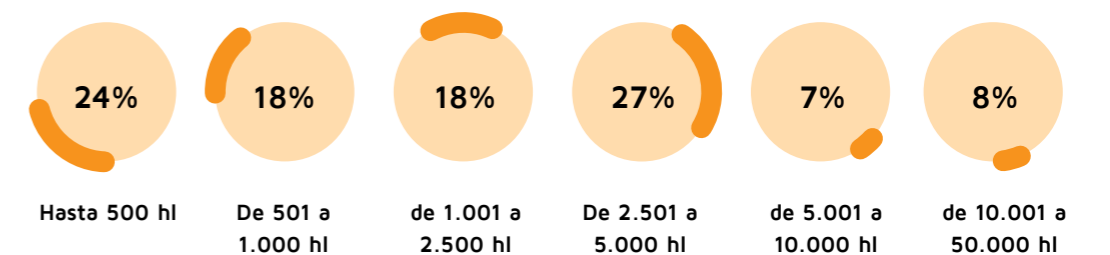
Con una producción de 41,1 millones de hectolitros (un 7,9% más que en el año 2021), España se ha convertido en el segundo elaborador de cerveza de la Unión Europea, solo por detrás de Alemania.

Esto ha sido posible por diferentes factores ya comentados, como la recuperación del turismo, la permanencia de hábitos de consumo de cerveza en el hogar adquiridos durante la pandemia y el notable incremento de las exportaciones en el año 2022.

PRODUCCIÓN DE CERVEZA EN ESPAÑA 2022 (millones de hectolitros)



CUOTA PRODUCCIÓN DE LAS CERVECERAS QUE ELABORAN <50.000 HL



Las cerveceras que producen menos de 50.000 hl en detalle

No ha sido un buen año para las cerveceras con producciones menores a los 50.000 hl, pues se ha observado un descenso del 3%, tanto en producción como en número de centros operativos. Así, con respecto al periodo prepandemia, se han registrado un 35% menos de cerveceras y una producción un 20% menor.

Para este segmento tiene especial relevancia la reactivación del consumo en hostelería, pues esta es la principal vía de comercialización y consumo de las craft.

En este segmento, el 76% de la cerveza elaborada procede del 20% de las fábricas. Se observa que el tramo de 501 a 1.000 hl de producción, se han incrementado tanto el número de cerveceras como la producción.

Producción de cerveceras que elaboran menos de 50.000 hectolitros/año



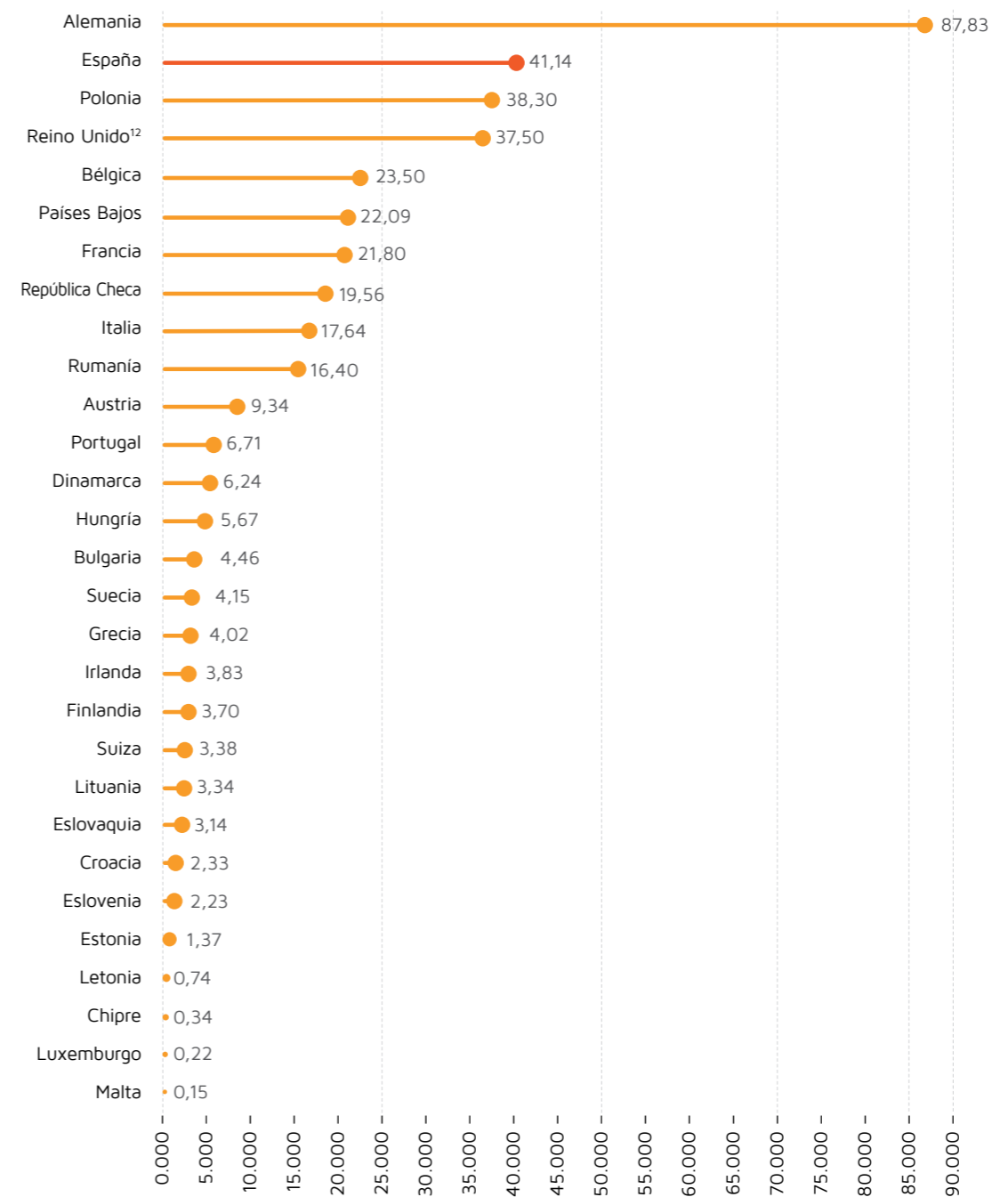
Número de cerveceras en función de su capacidad productiva



España, entre los principales productores mundiales

Como se ha indicado, la recuperación de la producción sitúa a España como segundo productor de Europa. En el ranking mundial, España estaría en la novena posición al haber superado en 2022 a Reino Unido y Polonia, lo que se refleja en el gráfico de la siguiente página.

PRODUCCIÓN DE CERVEZA EN EUROPA (millones de hectolitros)¹¹

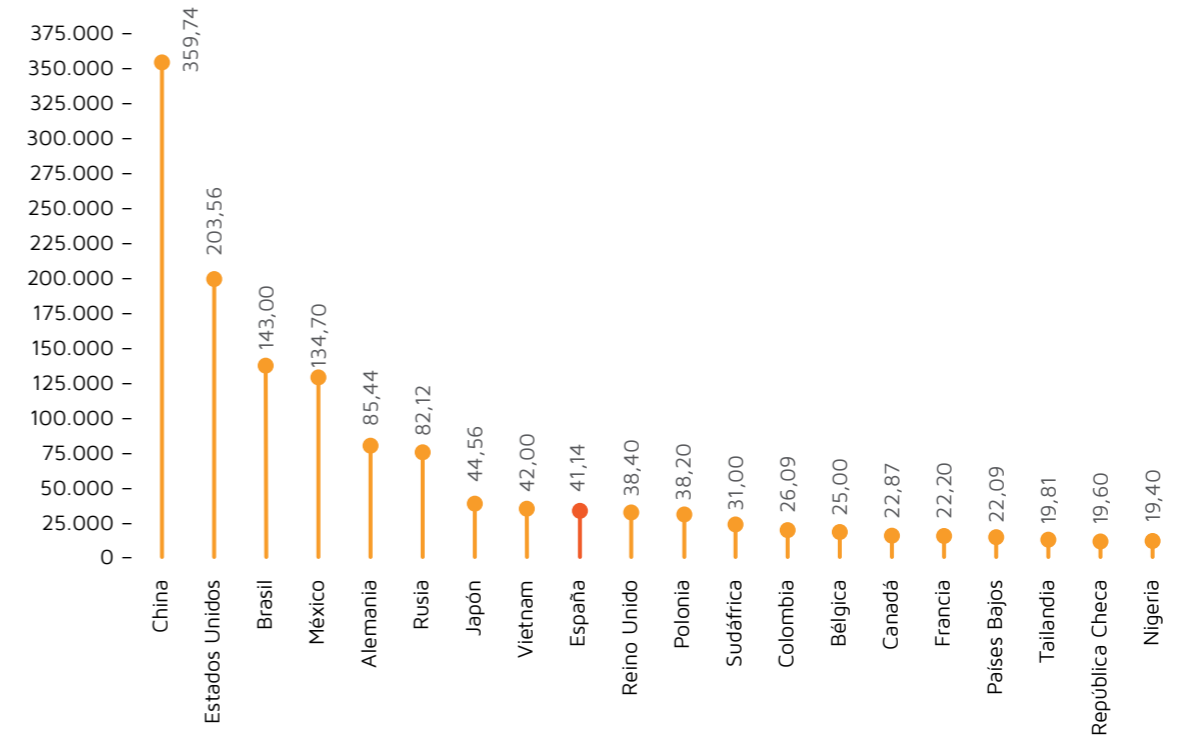


⁽¹¹⁾ The Brewers of Europe y asociaciones nacionales de productores de cerveza. Los datos del 5º productor y sucesivos son del 2021 publicados en European Beer Statistics 2022 (The Brewers of Europe).

⁽¹²⁾ Dato 2022 HMRC (Agencia Tributaria y de Aduanas Británica)



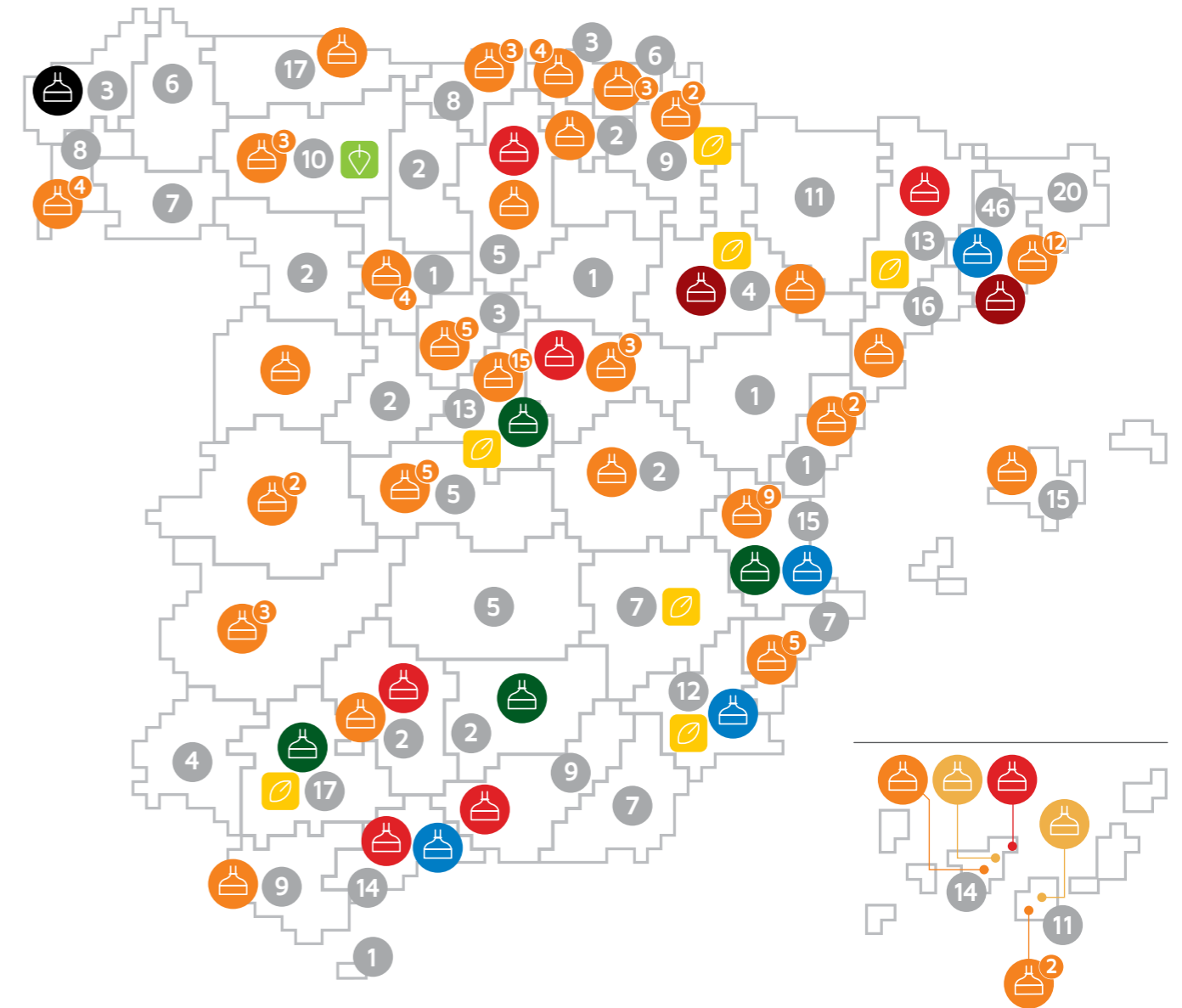
PRODUCCIÓN DE CERVEZA EN EL MUNDO (millones de hectolitros)⁽¹³⁾



⁽¹³⁾ BarthHaas Group Report 2021/2022 (datos 2021), excepto España, datos 2022.



CENTROS DE PRODUCCIÓN POR PROVINCIA



Malterías Lúpulo

*Centros de producción según Registro Sanitario

El sector cervecero, referente del sector alimentario nacional

En 2022, el número total de industrias cerveceras inscritas en el Registro Sanitario en España fue de 491, 16 menos que el año anterior. La comunidad autónoma con un mayor número de centros de producción continúa siendo Cataluña, con un total de 110 centros, seguida de Andalucía (72), Castilla y León y la Comunidad Valenciana (ambas con 41 centros).

Si nos detenemos específicamente en los centros que producen cerveza regularmente y con actividad comercial, asociados a las compañías cerveceras con una producción inferior a los 50.000 hl, se estima que existen unos 270 en activo.



04 Comercio exterior

En el año 2022 se confirma la tendencia alcista de las exportaciones, incrementándose un 13,4% con respecto al ejercicio anterior, hasta alcanzar los 4,2 millones de hectolitros exportados. Si consideramos el último trienio, este crecimiento fue aún más notable, acumulando un 36,8% de crecimiento con respecto a 2019. Esto reafirma la calidad de cervezas españolas, posicionando nuestro sector como referente fuera de nuestras fronteras.

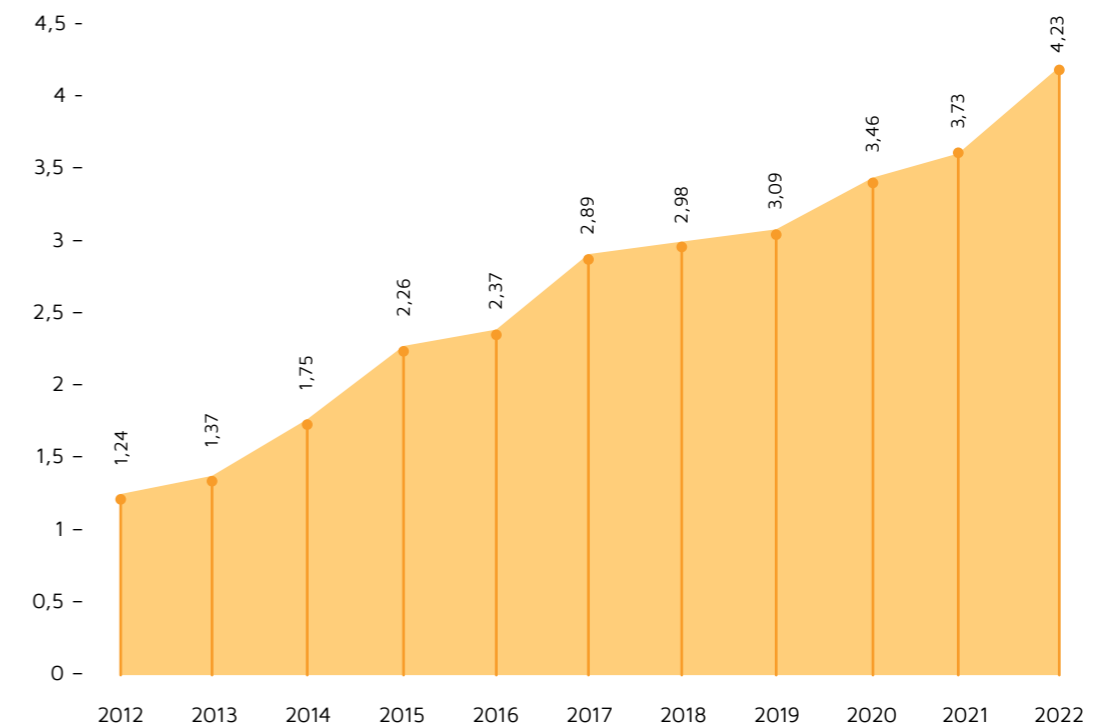
Para favorecer la internacionalización del sector, Cerveceros de España suscribió en marzo de 2022 un convenio con el ICEX – España Exportación e Inversiones. De esta forma, se favorecieron las sinergias para acciones de divulgación, formación y/o promoción de las cervezas españolas en otros mercados, así como de participación de las empresas españolas en actividades

fuera de nuestras fronteras. Estas iniciativas suponen un impulso de Beer from Spain, marca paraguas que nació con el objetivo de visibilizar la variedad y calidad de las cervezas nacionales.

Las cervezas españolas tienen diferentes destinos: este 2022 Portugal repite como principal mercado, importando el 28% del total de las exportaciones, lo que supone un 16% de crecimiento respecto al año 2021.

En segundo lugar, Reino Unido importa el 13% de las cervezas españolas que se comercializan en el exterior, seguido de China y Guinea Ecuatorial. Sin embargo, tanto China como Guinea Ecuatorial reducen su cuota de importación de cerveza española: ambas redujeron un 3% y un 13% respectivamente sus importaciones con respecto a 2021.

EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES DE CERVEZA 2012-2022 (millones de hl.)



Por su parte, las importaciones en 2022 se redujeron un 3,63% respecto a 2021 con 5,4 millones de hectolitros. Bélgica repite como país del que más cervezas importa España, con 2 millones de hectolitros y un aumento del 9% respecto a 2021. Destaca la reducción de importaciones de Francia (-10%), Portugal (-20%) y Países Bajos (-20%), con respecto a 2021.





05 Aportación de la cerveza a la economía del país

Tras el aparentemente sencillo hábito de disfrutar de una cerveza con algo de comer se encuentra una larga cadena que convierte a esta bebida en una gran generadora de empleo y valor económico, desde el campo a la mesa. Se trata de la bebida con contenido alcohólico más consumida, más transversal entre el público adulto y la bebida fría más consumida en horeca; y por ello, con mayor impacto, tanto en impuestos como en generación de empleo.

La cerveza genera 450.000 puestos de trabajo, el 87% de ellos en hostelería¹⁴. Destaca también el hecho de que, un año más, las empresas cerveceras son las primeras en gasto medio de personal, duplicando la media del conjunto de la industria de alimentación, al igual que sucede con el nivel de productividad de su personal¹⁵.

El valor añadido del sector cervecero en España alcanza los 9.000 millones de euros, un 9% más que el año anterior. En relación con el valor de producción, la cerveza es la que más genera en el sector de bebidas

(cerca de 4.000 millones de euros), lo que supone cerca de una cuarta parte del total¹⁶.

El consumo de cerveza en hostelería mejora los ingresos fiscales

A través de la recaudación de impuestos, la cerveza genera una aportación al Estado de 5.840 millones de euros (último dato disponible de 2021) un 24% más que el año anterior. Esta cifra supone el acumulado de los impuestos especiales (un 10% más que el año anterior), IVA e IRPF, entre otros. Destaca el incremento de recaudación del IVA en hostelería, al igual que el IRPF y otros con respecto al 2020 de un 31% y de un 27% respectivamente, lo que muestra el gran impacto positivo que el consumo de cerveza fuera del hogar genera¹⁷.

En este sentido, es fundamental mantener un marco fiscal estable para este sector y la hostelería, no solo para favorecer la competitividad del país en términos turísticos, sino sobre todo, con el fin de garantizar su aportación a la economía nacional.



⁽¹⁴⁾ Economic report to assess the impact of Covid-19 on the brewing sector in Europe 2020-2021. Europe Economics. Actualizado 2022

⁽¹⁵⁾ Instituto Nacional de Estadística (INE) Últimos datos disponibles 2020

⁽¹⁶⁾ Instituto Nacional de Estadística (INE) Últimos datos disponibles 2020

⁽¹⁷⁾ Economic report to assess the impact of Covid-19 on the brewing sector in Europe 2020-2021. Europe Economics. Actualizado 2022



Por un turismo competitivo como motor económico y social

Cerveceros de España es miembro fundador de Competur, la alianza por un turismo competitivo que reúne al sector cervecero, a Hostelería de España y a la Confederación Española de Hostelería y Alojamientos Turísticos. La plataforma tiene su origen en la asociación sólida entre la hostelería y sector cervecero, que unen su conocimiento y experiencia para presentar iniciativas por un reto de Estado: reforzar nuestra oferta turística en un entorno más complejo que nunca. Desde la experiencia y perspectiva comunes, los dos sectores coinciden en la innegable relevancia de la competitividad como valor necesario para afrontar los retos: fortalecer el turismo de nuestro país e impulsar al sector para que siga sirviendo de tractor al resto de industrias que comercializan sus productos y servicios.

La necesidad de abrir debates sobre todas las cuestiones relacionadas con el sector turístico hace que COMPETUR se centre, en un primer momento, en aquellas materias más cercanas a los sectores de la hostelería y el sector cervecero. Sin embargo, en su propósito de actuar por la competitividad en su totalidad, COMPETUR tiene como objetivo acabar extendiendo su actuación a todas aquellas materias que afecten al sector turístico desde un punto de vista integral.

Propuestas

Aumentar el crecimiento económico a través de la inversión. Mediante la certidumbre regulatoria y alivio fiscal para incentivar la actividad económica.

Mantener el tipo de IVA reducido en la hostelería y el statu quo de los impuestos que gravan el consumo de los productos que mayor peso tienen en la misma, para incentivar la actividad empresarial y el emprendimiento y defender un marco regulatorio que aporte certidumbre a los inversores y permita la expansión de nuevos modelos de turismo sostenible.

Recuperar la notoriedad y el número de eventos culturales y deportivos celebrados en España. Mediante el fomento del deporte y cultura regionales y asegurar su sostenibilidad

Los eventos deportivos y culturales son uno de los drivers que incrementan los flujos turísticos entre países, generando un impacto económico indirecto muy relevante. Por ello, nuestro país debe seguir apostando por un marco que, dentro de la responsabilidad y el cumplimiento con la legislación vigente en materia de publicidad y servicios audiovisuales, fomente la publicidad y patrocinio de eventos deportivos y culturales.

Situar España entre los destinos turístico más seguros. Convivencia y seguridad en el espacio público

COMPETUR está a disposición de las autoridades locales para cooperar en la generación de entornos urbanos que integren una oferta de ocio y turismo de calidad con un alto nivel de calidad de vida de los ciudadanos y asegurar un correcto uso del espacio público como lugar de socialización frente a otros usos intrusivos e ilegales.

Diferenciar nuestra marca país en todo el mundo. Turismo competitivo y responsable, dentro y fuera de España

Poner en marcha campañas de promoción de la oferta hostelera (binomio tapa/pincho-cerveza), promover un sello distintivo y considerar las "tapas españolas" como bien cultural inmaterial.





06

Apuesta por la materia prima nacional

La elaboración de cerveza, un alimento de origen natural, es posible gracias a tres ingredientes fundamentales: agua, cereal (principalmente la cebada) y lúpulo. La gran mayoría de la materia prima utilizada para producir cerveza en nuestro país es de origen nacional, lo que nos da una idea del fuerte vínculo y apuesta de las cerveceras por el campo español y el empleo que se genera. Así, nuestro sector se ha posicionado como un referente en el panorama agroalimentario por su contribución a la economía y el empleo.

En circunstancias normales, más del 90% de los cereales con que se elaboran nuestras cervezas proceden del campo español, si bien todo depende de las cosechas que se obtienen cada año. La práctica totalidad del lúpulo que se cultiva en nuestro país, se consume por la industria cervecera nacional.

La cebada cervecera y su malteado

El proceso de malteado es el primer paso en la elaboración de la cerveza. De sus ingredientes, la cebada es sin duda el principal. Su grano se maltea para potenciar la formación de enzimas que después facilitarán la fermentación, el proceso natural que aporta el gas y el bajo contenido alcohólico a esta bebida. Este proceso favorece la formación de espuma y mantiene las características de los ingredientes que dan origen a la cerveza.

Aunque también se utilizan otros cereales en la elaboración de cerveza como el trigo, el grano de la cebada es el más rico en almidón y posee las proteínas suficientes para proporcionar el alimento necesario para el crecimiento de la levadura. Y cabe destacar que España es un gran productor de este grano, y especialmente los de calidad cervecera.

En 2022, se cultivaron entre 2,4 y 2,5 millones de hectáreas de cebada en nuestro país, y cerca de 770.000 toneladas de esta cebada se destinaron a la elaboración de malta. La producción de malta fue de casi 550.000 toneladas, que alcanzaron un valor de más de 300 millones €.

El oro verde para el campo español, el lúpulo

El lúpulo es el elemento más diferenciador de esta bebida, y la planta que le aporta el amargor y característico aroma a la cerveza, si bien cada variedad aportará unas notas u otras.

Esta planta trepadora, que precisa humedad y sol, aporta una gran rentabilidad a los agricultores y por ello se le conoce como el "oro verde". Se produce lúpulo de forma relevante para el sector cervecero en Castilla y León (más del 90% del total) y el resto repartido por Galicia, Cataluña, La Rioja, Navarra, País Vasco y Andalucía.

La superficie cultivada en España en 2022 fue de unas 580 hectáreas, cifra ligeramente superior a la del año anterior. Así, también la cosecha global ha sido algo más elevada con unas 1.000 toneladas de lúpulo en flor, según estimaciones de la principal empresa comercializadora de esta planta en nuestro país¹⁸.

En 2021 (último dato comparativo disponible), España era el sexto productor de lúpulo de Europa (quinto de la UE, excluyendo a Reino Unido).¹⁹

Cerveceros de España mantiene una histórica y estrecha relación con agricultores para favorecer e impulsar el cultivo de lúpulo y sus diferentes variedades en España. Así, colabora con el Grupo Operativo Lúpulos de Calidad de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas (AEI-AGRI). Creado en 2018, aglutina en la actualidad a 8 equipos de trabajo de 3 comunidades autónomas (Castilla y León, Galicia y País Vasco) y tiene como objetivo fomentar las innovaciones y la valorización del cultivo de lúpulo en España.

La Red de Ensayos, I+D aplicado al campo español

El sector cervecero y maltero apoyan la investigación y desarrollo en el campo español desde hace más de 25 años a través de la Red de Ensayos. Su objetivo es mejorar la calidad y rendimiento de las variedades de cebada en el país, favoreciendo aquellas que cumplan los requisitos de calidad del sector y beneficien a los cultivadores. Esta actividad se lleva a cabo desde la Comisión Mixta de Cerveceros y Malteros, en colaboración con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y cuenta con la participación de centros públicos de investigación en Andalucía, Aragón, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Madrid y Navarra.

Asimismo, a través de la Red de Ensayos, se realizan investigaciones para obtener variedades de lúpulo más productivas y adaptadas al mercado. Estas variedades buscan ser más resistentes a las plagas y adecuarse a las distintas zonas de cultivo.

⁽¹⁸⁾ Datos facilitados por Hopsteiner

⁽¹⁹⁾ BarthHaas Group Report 2021/2022



Las empresas productoras de cerveza en España no han dejado de innovar para aplicar en toda su cadena de valor mejoras que contribuyan a la sostenibilidad del medioambiente. Desde el cultivo y recolección de las materias primas, el proceso de elaboración del producto, la distribución y hasta el consumo, se colabora con los diferentes actores que intervienen en toda la cadena para fortalecer ese compromiso.

Destacan el uso mayoritario de energía eléctrica renovable en los procesos, la valorización de casi todos los residuos generados en la producción y la comercialización de casi la mitad de la cerveza en envases reutilizables.

En 2019 el sector cervecero español se fijó una serie de metas a alcanzar para el 2025, las cuales se clasificaron en cuatro áreas fundamentales: envases, energía, agua y reducción de la huella de carbono.

Respecto a envases, el sector está cerca de alcanzar el 80% del volumen de cerveza comercializada en envase reutilizable en hostelería; en concreto, en 2022 se alcanzó casi el 79%. Otro de los objetivos en esta área es lograr

que un 80% de las botellas de vidrio sean de origen reciclado, observando mejora constante hasta el 70% actual.

En materia de energía, el sector utiliza un 98,22% de electricidad renovable, lo que le acerca a su objetivo de alcanzar la totalidad antes de 2025.

Además, actualmente se supera una serie de objetivos como que el 10% de la energía térmica consumida en producción sea generada a partir de fuentes renovables o el de lograr un incremento mayor del 40% de las compras que incorporan requerimientos ambientales.

El sector sigue avanzando en alcanzar el residuo cero en la producción, alcanzando ya el 99,2% de su objetivo.

En este punto destaca el bagazo (cereal resultante del mosto que luego se fermenta para producir cerveza), que ha pasado de considerarse un residuo para constituirse en un coproducto valorizado gracias a diferentes controles de calidad y sanitarios aplicados por las cerveceras con múltiples usos en alimentación.

07 Sostenibilidad medioambiental



PUNTO DE SITUACIÓN RESPECTO AL OBJETIVO MARCADO



Alcanzar el 80% del volumen de cerveza comercializada en envase reutilizable en hostelería.



En la composición de los envases de vidrio, alcanzar un 80% de material de origen reciclado.



Consumir un 100% de electricidad de origen renovable en producción.



Conseguir que un 10% de la energía térmica consumida en producción sea generada a partir de fuentes renovables



Alcanzar el rango del 20% de menor consumo energético respecto a los valores del nuevo BREF europeo en producción (kWh / hl de cerveza producido)³⁰.



Reducción en un 10% en el ratio de consumo de agua por hl cerveza producido vs dato 2018.



Seguir reduciendo el ratio de vertido de agua residual por hl cerveza producido vs dato 2018.

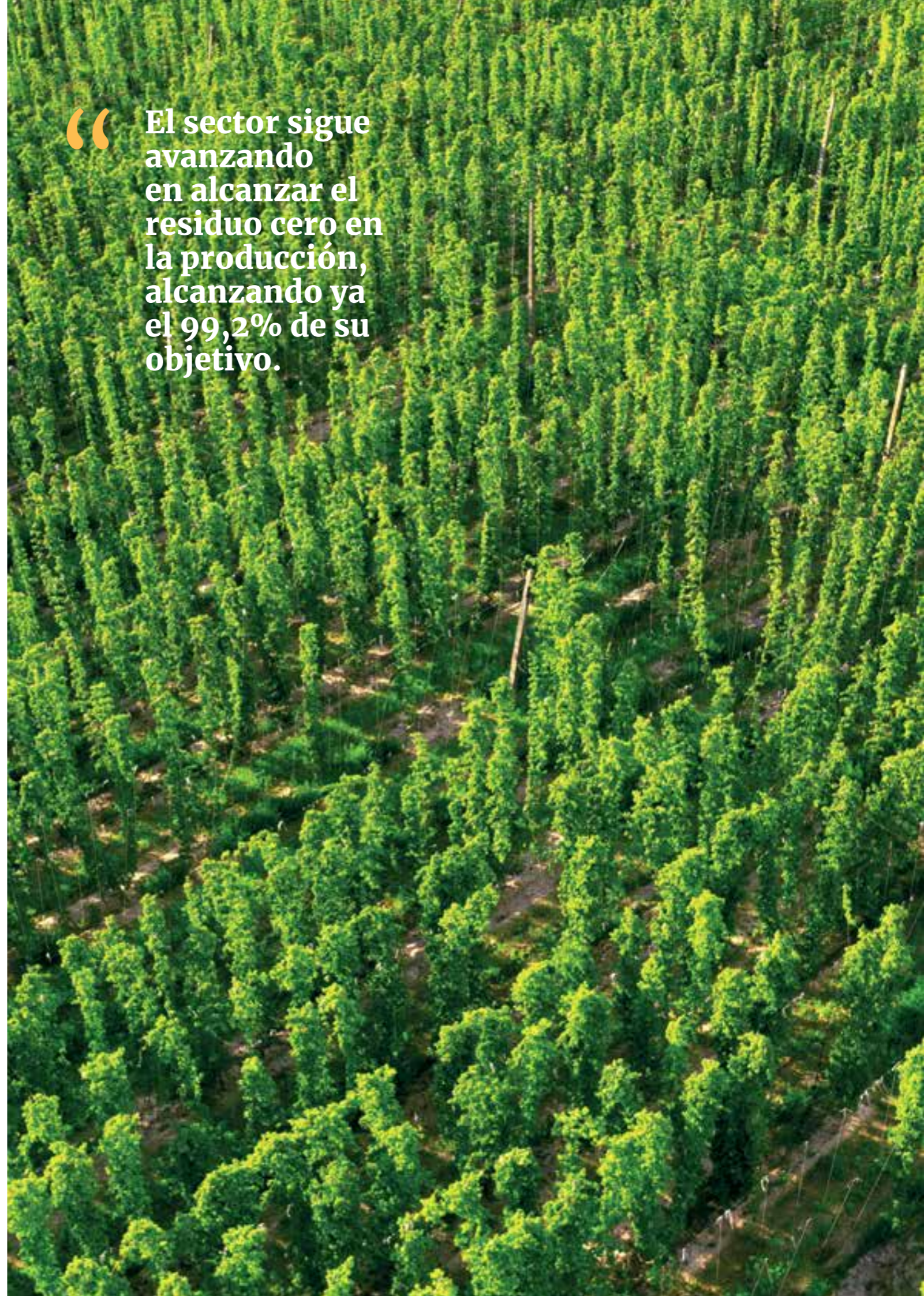


Reducción en un 15% en el ratio de emisiones de gases de efecto invernadero (Alcances 1 y 2) (kg CO2/hl de cerveza producida) en los centros de producción vs dato 2018.



Alcanzar el residuo cero en la producción

“ El sector sigue avanzando en alcanzar el residuo cero en la producción, alcanzando ya el 99,2% de su objetivo.





08

Responsabilidad social del sector

Cerveceros de España, como evidente muestra de su compromiso con la sociedad, continuó colaborando y dedicándose activamente a diversas iniciativas en conjunto con varias entidades tanto públicas como privadas en 2022. Estas acciones se enfocaron en informar sobre diversos aspectos, como la responsabilidad en el consumo, la seguridad en las carreteras o la autorregulación en la publicidad; el conjunto de las empresas cerveceras del país ha reforzado su apuesta social y de apoyo a los grupos con los que se relaciona.

Una gran cerveza, una gran responsabilidad

Bajo el lema “Una gran cerveza, una gran responsabilidad” creado en 2022, la asociación engloba las campañas para concienciar para que el consumo sea siempre responsable y moderado. El objetivo es reforzar el rol de los jóvenes adultos como agentes responsables en la sociedad.

La primera de estas campañas durante el 2022 fue para recordar la incompatibilidad entre el alcohol y la conducción, poniendo el foco entre los jóvenes de 18 a 35 años y bajo el concepto “Conducción Responsable, Cerveza SIN”. Con el hashtag #yoelijocervezasIN se ha hecho

extensiva a las nuevas formas de movilidad urbana e involucrar también vehículos que cada vez tienen más protagonismo en las ciudades, como motos, bicicletas o patinetes eléctricos. La Dirección General de Tráfico y otras 16 entidades apoyan esta iniciativa que se concretó en acciones de comunicación en diferentes soportes publicitarios online y offline.

De hecho, Cerveceros de España lleva más de 20 años promoviendo campañas de este tipo, para concienciar a los conductores que no hay cabida para el alcohol en los desplazamientos sobre ruedas. Por ello, el compromiso de la asociación ha sido reconocido por multitud de entidades públicas y privadas, y cuenta con un importante respaldo social e institucional gracias al apoyo de colaboradores, asociaciones empresariales y organizaciones de víctimas de accidentes de tráfico.

“Disfruta con cabeza” fue la segunda gran campaña del sector en el año que se dirigía al público en general y los jóvenes adultos en particular. Entre los valores de esta campaña destacan la información en torno al consumo de cerveza de forma moderada y responsable, de acuerdo con las pautas de consumo mediterráneo, de forma social y siempre acompañada de alimentos sólidos.





Fomentando una vida activa

En 2022, Cerveceros de España ha seguido impulsando la plataforma "Beer Runners", aprovechando el poder socializador de la cerveza para animar a practicar ejercicio físico en grupo, en un año especial donde se han reactivado los encuentros ante el fin de las restricciones de la pandemia. Esta comunidad cuenta con casi 25.000 seguidores y alrededor de 50 grupos activos en toda España y está compuesta por aficionados al running no profesionales de diversas edades.

En 2022 Cerveceros de España apoyó la organización de "quedadas" especiales de estos corredores en Madrid, Málaga, Bilbao, Barcelona, Valencia y Sevilla. De esta forma, los runners se reúnen para correr juntos para después disfrutar de una cerveza y socializar.

Teniendo en cuenta el compromiso de la asociación de promover estas iniciativas que alientan a los deportistas no profesionales, Cerveceros de España continúa con su compromiso de mantener vivo el espíritu de Beer Runners con estas quedadas, además de brindar a los aficionados una plataforma para llegar a más personas interesadas en unirse a estos grupos.

Por una publicidad legal, honesta y veraz

El compromiso del sector cervecero español con una comunicación comercial responsable

ha seguido avanzando en 2022. El Código de Autorregulación Publicitaria de Cerveceros de España, pionero en el ámbito de alimentación y bebidas de nuestro país, fue adoptado voluntariamente por todas las empresas asociadas, no observándose en el año ninguna reclamación ante la Comisión Paritaria que vela por su cumplimiento. Este código representa un avance significativo en el compromiso de las cerveceras con sus consumidores, al establecer principios y normas que garantizan la legalidad, honestidad, veracidad, ética y responsabilidad social en las comunicaciones comerciales de la cerveza.

La cerveza, comprometida con el deporte español

Cerveceros de España ha demostrado su compromiso con la promoción de un estilo de vida activo y el deporte a través de diversas acciones. En concreto, en 2022, invirtió más de 41 millones de euros en apoyar al deporte español, patrocinando cerca de 100 entidades deportivas de más de 20 disciplinas diferentes. Este apoyo abarcó desde deportes y clubes reconocidos hasta aquellos más modestos o con prácticas minoritarias, en línea con la promoción de un estilo de vida equilibrado y propio de la cultura mediterránea.

Apoyo a la investigación

Cerveceros de España mantiene su compromiso con la investigación. Por ello sigue colaborando con diferentes entidades académicas

para el estudio de la cerveza desde diferentes ángulos. Para ello, ha trabajado estrechamente con la Fundación Benéfico-Docente de la AETCyM, que cuenta en su patronato con la Facultad de Farmacia de la Universidad de Alcalá de Henares, y con la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta, que gestiona la Escuela Superior de Cerveza y Malta.

Además sigue apoyando las actividades del Foro para la Investigación de la Cerveza y Estilos de Vida, entidad cuyo objetivo es dar respuesta a la demanda informativa entorno a la cerveza a través de estudios objetivos, contrastados y basados en evidencia científica sobre el consumo moderado y sus efectos en la salud. Por ello, este Foro está regido por un Comité Científico formado por profesionales procedentes del mundo académico, médico y nutricional, que avalan y supervisan toda la investigación que se lleva a cabo.

Compromisos y valores compartidos

En 2022, las compañías cerveceras han seguido desarrollando múltiples iniciativas apostando

por proyectos de carácter social, ya sea promoviendo la igualdad de género, la diversidad, el apoyo a personas de tercera edad o impulsando la empleabilidad, entre otras acciones. Además, en su compromiso con la gestión del talento en hostelería y turismo, las cerveceras han implementado diferentes programas de formación y captación de empleo en estos sectores, muchos de ellos enfocados especialmente en los jóvenes. De esta forma, las compañías promueven un empleo estable y de calidad.

Entre los proyectos concretos, destacan, por ejemplo, el desarrollo de herramientas digitales para facilitar la gestión de bares y restaurantes, apoyo y donaciones a diferentes entidades sociales o la contribución a la transparencia en materias de sostenibilidad social, económica y medioambiental. Asimismo, en un año marcado por la guerra de Ucrania, las compañías cerveceras también han impulsado diferentes acciones en apoyo a la población civil y personas refugiadas procedentes de este país.





09

Al servicio de un sector unido y diverso

Poner en valor al sector, defender sus intereses, velar por la elaboración de cerveza en las mejores condiciones y actuar con responsabilidad ante el conjunto de la sociedad es parte de la misión de Cerveceros de España desde que se fundara hace ya más de 100 años.

Para ello, el compromiso de Cerveceros de España va encaminado a trabajar para apoyar a todos sus asociados como sector unido y diverso, poniendo a su disposición distintos servicios que logren impulsar sus oportunidades de negocio y aumentar su competitividad. Desde la asociación, la colaboración con todos los asociados siempre ha supuesto un deber importante, en un año en el que la asociación celebró su centenario, y se reforzó aun más el compromiso de Cerveceros de España con todo el sector.

Representación institucional

Cerveceros de España tiene por objetivo servir de puente entre las instituciones públicas y todos sus asociados, por lo que la asociación ha seguido trabajando en esta línea durante este año. Por todo ello, en 2022 mantuvo una estrecha relación con los diferentes agentes sociales, en un año especial marcado por el centenario de la asociación que sirvió para reconocer la labor de Cerveceros de España como un actor clave para las instituciones públicas.

Para seguir manteniendo estas colaboraciones con los agentes sociales, la asociación siguió trabajando de forma estrecha con todas las cerveceras asociadas, poniendo especialmente el foco en aquellas propuestas e inquietudes del sector para darle voz ante las instituciones pertinentes y demás organismos de interés.

Asesoría, normativa y legislación

La asociación cuenta con un área de consulta y apoyo a la que los asociados pueden acudir para conocer todas las novedades en legislación comercial, publicitaria o de cualquier otro ámbito, además de acceder a información procedente de fuentes oficiales a disposición de los asociados. Cerveceros de España también dispone de un servicio de asesoramiento legal, que incluye desde aquellas cuestiones relacionadas con el proceso de elaboración, pasando por las normas de calidad y requerimientos sanitarios hasta los complejos procedimientos de comercialización de la cerveza.

Internacionalización

La apuesta por el apoyo a la comercialización en el exterior a las cerveceras ha sido uno de los grandes objetivos para la asociación en 2022. Así, la asociación ha estado presente en ferias internacionales para apoyar a las cerveceras y a la marca BeerFromSpain, tanto en la feria Beer&Food Attraction de Rimini (Italia) como ProWein Düsseldorf (Alemania).



El Grupo de Internacionalización es el encargado de promocionar el sector en los diferentes mercados de todo el mundo para difundir la cultura cervecera de la forma como es entendida en nuestro país. Tras la firma del acuerdo con el ICEX ese mismo año, Cerveceros de España reforzó durante 2022 su estrategia de internacionalización para seguir posicionando a la cerveza española como referente en el sector.

Digitalización

Desde la asociación se impulsa la modernización y digitalización a través de herramientas como Brewing Team, que nació ante la necesidad de digitalizar las cerveceras de menor tamaño, y con el objetivo de que tuvieran una herramienta de gestión hecha por cerveceros y para cerveceros, atendiendo a las necesidades concretas del sector, como son un mayor control de costes y eficiencia.

Brewing Team es una tecnología innovadora, colaborativa que apuesta por el crecimiento y mejora continua desde dentro del sector.

Fiscalidad

Una de las tareas fundamentales de Cerveceros de España es servir de conexión y punto de entendimiento entre las entidades públicas y privadas con sus asociados. Considerando la implicación de la carga tributaria en diferentes aspectos como el turismo o la hostelería, la asociación tiene por objetivo aportar propuestas que creen un valor para el conjunto de la sociedad española. De esta forma, los asociados tienen la posibilidad de participar en grupos de trabajo específicamente creados para tratar temas en torno a la fiscalidad, así como la simplificación de los impuestos especiales.

Información del sector

En un contexto de sana y dura competencia dentro del sector cervecero, los asociados cuentan con una fuente de información actualizada para ofrecer un producto de mayor calidad al consumidor, adaptado a sus gustos y demandas. De esta manera, Cerveceros de España pone a disposición de todos sus asociados el acceso a datos e informes sobre el sector, para conocer de primera mano las últimas tendencias del entorno en el ámbito nacional e internacional a través de sesiones de trabajo y documentación.

Sostenibilidad medioambiental

La sostenibilidad medioambiental es clave para Cerveceros de España. La asociación dispone

de un grupo de trabajo específico para realizar el seguimiento de aquellos indicadores necesarios en relación con los compromisos medioambientales. En un contexto en el que cada vez es más necesario ser sostenibles en todos los pasos de elaboración, la asociación sirve una vez más como puente entre las instituciones públicas y sus asociadas. De esta forma, Cerveceros de España ha seguido trabajando en la línea de asesoramiento a sus asociados para desarrollar políticas de actuación responsables con el medioambiente.

Formación

Durante 2022, Cerveceros de España siguió desarrollando actividades formativas para sus asociados. De esta forma, la asociación desarrolla actividades tanto presenciales como online para todos los niveles en los diferentes ámbitos de actuación del sector, además de sesiones sobre elaboración impartidas por la Escuela Superior de Cerveza y Malta.

Acceso a fondos públicos

Cerveceros de España, conscientes de la importancia que suponen los fondos públicos, creó mecanismos para informar de todas las convocatorias que puedan ser del interés de sus asociadas a todos los niveles de la administración. En un año en el que el sector se siguió recuperando tras la pandemia, la asociación ha hecho una labor fundamental al aportar información y ayuda para que sus asociados puedan acceder a este tipo de recursos oficiales.





10 Cien años al servicio de un sector y de la sociedad

Un 13 de mayo de 1922 se formalizaba la Asociación de Fabricantes de Cerveza. 100 años después, la asociación de Cerveceros de España escogió ese mismo mes para celebrar su Centenario, una ocasión para potenciar la cerveza española y agradecer a todos aquellos que han contribuido a un sector más unido y diverso.

Así, Madrid se convirtió en la capital internacional de la cerveza. Entre el 30 de mayo y el 1 de junio de 2022, la ciudad acogió el Brewers Forum, celebrado por primera vez fuera de Bélgica, y el XXXVIII Congreso de la European Brewery Convention, además de albergar la Asamblea General de The Brewers of Europe. Los días previos, Cerveceros de España se involucró en la celebración de País de Cervezas, un festival de cultura cervecera que dio el pistoletazo de salida a estos eventos nacionales e internacionales.

De esta forma, País de Cervezas se convirtió en un espacio abierto a la ciudadanía en el que participaron 50 cerveceras diferentes, muestra de la diversidad de los miembros de la asociación. Además de degustar la amplia variedad de cervezas elaboradas por empresas asociadas a Cerveceros de España, los visitantes tuvieron ocasión de asistir a actividades para ahondar en el conocimiento y disfrute de esta bebida.

La Vicealcaldesa de Madrid, Begoña Villacís, inauguró esta cita abierta, al igual que el Brewers Forum- EBC Congress tres días

después, apoyando la actividad de la asociación y destacando el fuerte vínculo de esta bebida con la capital española. El vicepresidente de The Brewers of Europe, Christian Weber, reconoció la gran acogida, así como el papel de Cerveceros de España en el contexto internacional. Benet Fité, español que preside la European Brewery Convention, destacó la importancia de esta cita, en la que el intercambio de experiencias enriquece el sector a nivel global.

Brewers Forum – Congreso de la European Brewery Convention, un encuentro mundial en Madrid

La inauguración del Brewers Forum-EBC Congress congregó a amigos de la asociación en un acto de especial relevancia para Cerveceros de España, en el que se destacó el rol del sector cervecero español en la economía y cultura del país, referente dentro del panorama socioeconómico, que trabaja día a día para resaltar el papel de la cerveza como elemento dinamizador de la economía en múltiples planos y de su integración en el estilo de vida español.

Precisamente El consumo de cerveza en el estilo de vida español dio nombre a la conversación de Belén Barreiro, socióloga, CEO de la agencia de investigación 40dB y expresidenta del Centro de Investigaciones Sociológicas (CIS); con la doctora Lina Badimón, directora del





Programa Cardiovascular-ICCC del Hospital de la Santa Cruz i Sant Pau de Barcelona y miembro del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Si Barreiro destacaba el gran arraigo de este alimento en la sociedad española, la Dra. Badimón recordaba que su consumo moderado por adultos sanos puede formar parte de un estilo de vida saludable.

Esta jornada supuso también una magnífica oportunidad para rendir tributo y agradecer el trabajo realizado, el esfuerzo y la dedicación de los ministros de Agricultura del Gobierno de España desde la entrada en vigor de la Constitución Española en el año 1978. Seis de los exministros que han ocupado el cargo de Ministro de Agricultura a lo largo de los años (Jaime Lamo de Espinosa, Luis María Atienza, Jesús Posada, Miguel Arias Cañete, Elena Espinosa y Isabel García Tejerina), además del actual ministro, Luis Planas, acudieron a este acto que sirvió a su vez para manifestar y poner en valor la fuerte vinculación del sector cervecero con el campo español.

Jaime Lamo de Espinosa, quien, como decano, agradeció el reconocimiento en nombre del resto de exministros, destacó el espíritu de colaboración de la asociación y el valor del trabajo realizado por las cerveceras. Por su parte, el ministro Planas valoró la vinculación de la producción de cerveza con el territorio y el

desarrollo rural, ya que el sector utiliza el 90% de materia prima nacional; asimismo, reseñó la visión de futuro del sector y su capacidad de adaptación, así como su papel de resistencia e impulso en la economía nacional en los últimos años. Citó, entre sus éxitos, la articulación conseguida con el sector primario, la industria y la hostelería.

El Presidente de Cerveceros de España repasó los grandes vínculos con toda la cadena de valor y cómo el sector impulsa el desarrollo del campo, impacta de manera positiva en la hostelería y el turismo, promueve la sostenibilidad como una opción de vida y difunde la cultura y el deporte.

Esa misma noche, Demetrio Carceller Arce, como máximo representante de Cerveceros de España, ofreció una cena conmemorativa del Centenario en el Teatro Real de Madrid, que contó con la presencia de la ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto. En la misma se rindió un emotivo homenaje a expresidentes de la asociación, José Mahou Herráiz, Carlos de Jaureguizar Serrano, José María Rivera Trallero, Juan Gervás Sanz y Richard Weissend. También el actual presidente, Demetrio Carceller Arce, el único que ha repetido mandato en dos periodos diferentes, recibió un reconocimiento en su calidad de expresidente de The Brewers of Europe por parte del vicepresidente de esta asociación.

Representantes de las cinco marcas y empresas fundadoras de Cerveceros de España presentes ininterrumpidamente hasta la actualidad en la Asociación, analizaron la trayectoria del sector en estos 100 años, así como la situación actual y los retos del futuro en una mesa redonda en el contexto del Brewers Forum. La sesión contó con: Alberto Rodríguez-Toquero, director general de Mahou San Miguel; Jorge Villavecchia, director general de Damm; Etienne Strijp, presidente ejecutivo de Heineken España (por Cruzcampo); José Cabanas, Chief Marketing Officer Global de Hijos de Rivera (por Estrella de Galicia); y Sergio Elizalde, director ejecutivo de Grupo Agora (por Ambar).

Reconocimiento institucional

El reconocimiento al sector por parte de las instituciones públicas no solo se circunscribió a los citados eventos. Días después el alcalde de Madrid, José Luis Martínez Almeida, se sumaba a un almuerzo con el Comité de Dirección de Cerveceros de España y el 12 de julio S. M. el Rey Don Felipe VI recibió en Audiencia en el Palacio de la Zarzuela a una representación

de la asociación, conformada por Demetrio Carceller Arce, presidente; Jacobo Olalla Marañón, director general; y, por las cerveceras: Eduardo Petrossi, Consejero Delegado de Mahou San Miguel; Alberto Rodríguez-Toquero, Director General de Mahou San Miguel; Jorge Villavecchia, Director General de Damm; Carmen Ponce, Directora General de Asuntos Corporativos de Heineken España; Francisco Manuel Ucha, Director General de Hijos de Rivera; Naveen Mehra, Consejera Delegada de Compañía Cervecería de Canarias; Sergio Miguel Elizalde, CEO de Grupo Agora; Javier Donate, Presidente de AECAL; y Andrew Dougall, Gerente de Cervezas Dougall's (Cervezas Artesanas de Cantabria).

En el transcurso de la misma, los miembros de Cerveceros de España conversaron junto a Su Majestad sobre la relevancia del sector en la economía del país, el destacado rol desempeñado por el sector cervecero español a nivel internacional o la interdependencia con otros sectores clave nacionales, como son el hostelero y el turístico, a la vez que le entregaban una edición especial del Informe Socioeconómico del Sector, que recopila esos datos.





MAHOU SANMIGUEL

MAHOU SAN MIGUEL

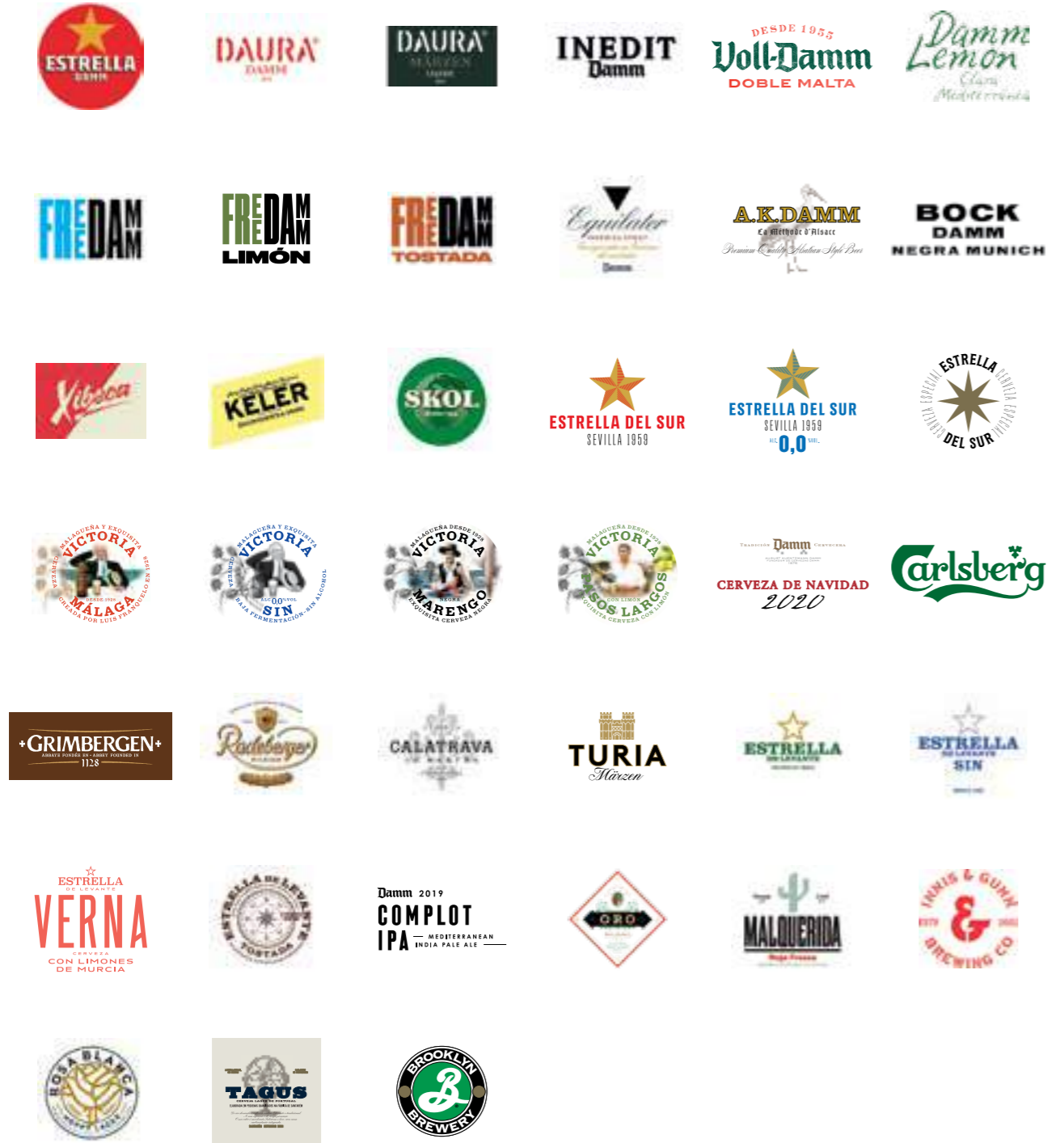


11

Nuestras
marcas

Damm

DAMM



HEINEKEN ESPAÑA

HEINEKEN



HIJOS DE RIVERA

HIJOS DE RIVERA



Cervecera de Canarias

DESDE 1939

COMPAÑÍA CERVECERA DE CANARIAS



GRUPO AGORA

GRUPO AGORA



OTROS ASOCIADOS



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE CERVECEROS ARTESANOS INDEPENDIENTES

