

¿QUÉ HACEMOS?

Un Sector comprometido

PRINCIPALES HITOS Y ÁREAS DE TRABAJO EN 2017

- Crecimiento del número de asociados
- Creación del Grupo de Trabajo simplificación Reglamento Impuestos Especiales
- Creación del Grupo de Internacionalización
- Adhesión al Pacto por una Economía Circular 2018-2020
- Puesta en marcha del Plan Sectorial de Prevención de Residuos de Envases del sector cervecero 2017-2019
- Comunicación a AECOSAN de la **Guía para la aplicación del sistema de análisis y puntos de control crítico en el sector cervecero español** para aprobación oficial
- **Colaboración permanente con entidades públicas** para aportar información sobre la contribución del sector cervecero a la economía y aspectos técnicos relacionados con el proceso de elaboración de cerveza y la producción de materias primas
- Participación en la organización de **The Brewers of Europe Forum** y puesta en marcha de la base de datos de conocimiento cervecero europea **Brew Up**

COMPROMISO DEL SECTOR

Prevenición del consumo de alcohol en menores. Los padres tienen la palabra: Programa dirigido a los padres para ayudarles a educar a sus hijos frente al consumo de alcohol.

Promoción del consumo responsable entre los jóvenes adultos. Un dedo de espuma, dos dedos de frente: Certamen creativo para recordar que el consumo de cerveza debe ser siempre sensato.

'En la carretera, cerveza SIN' Campaña para concienciar sobre la incompatibilidad entre alcohol y conducción.

'Un embarazo SIN' y 'Su alimentación depende de ti. Durante la lactancia, bebe SIN' Programas para recordar la incompatibilidad del consumo de alcohol durante el embarazo y el periodo de lactancia.

Apoyo a la materia prima nacional a través de la red de ensayos para el desarrollo de nuevas variedades.

Nuevo Código de Autorregulación Publicitaria con especial protección de los menores de edad y abordaje del entorno digital, así como el compromiso del sector de mejorar la información al consumidor sobre ingredientes y composición nutricional.

Apoyo a la investigación y formación de profesionales técnicos y fomento del estudio y la investigación sobre las propiedades nutricionales del consumo moderado de cerveza.

Promoción de la vida activa. Beer Runners: Iniciativa para fomentar la actividad física entre los consumidores de cerveza dentro de un estilo de vida mediterráneo.

Apoyo al sector hostelero con sesiones de formación en escuelas de hostelería.

INSTITUCIONES PÚBLICAS DE ÁMBITO NACIONAL CON LAS QUE COLABORAMOS



Y más de 50 entidades públicas y privadas de diferente ámbito con las que colaboramos en 2017

¿QUIÉNES SOMOS?

Un Sector diverso y unido

COMPAÑÍAS CERVECERAS FUNDADORAS DE CERVECEROS DE ESPAÑA



NUEVOS CERVECEROS ASOCIADOS



MEMORIA ANUAL

DE CERVECEROS DE ESPAÑA 2017

COMPROMETIDOS, DÍA A DÍA,
CON CADA CERVEZA

Asamblea General de Cerveceros de España

Madrid, 2 de marzo de 2018

CERVECEROS DE ESPAÑA
 Presidente: Richard Weissend
 Director General: Jacobo Olalla Marañón
 Asuntos Técnicos: Consejo Quesada López
 Asuntos Sociales: Cristina de Aguirre Cadena
 Secretaria Dirección: Mara Martínez Domínguez

Sede Social:
 C/Almagro, 24. 28010 Madrid

Tel.: 91 308 67 70
 Fax: 91 308 66 61
 info@cerveceros.org
 www.cerveceros.org



VENTAS DE CERVEZA

En 2017 las compañías del sector cervecero comercializaron 35,7 millones de hectolitros, un 3,8% más respecto al año anterior.

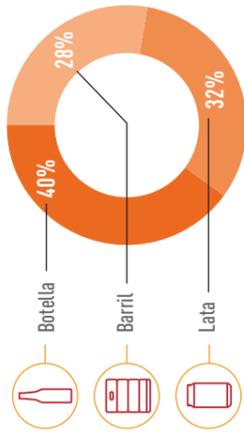
VENTAS POR CANAL

Las ventas de cerveza al canal **hostelero**, principal canal de consumo de cerveza, crecen un 4,3% hasta los 19,8 millones de hl.

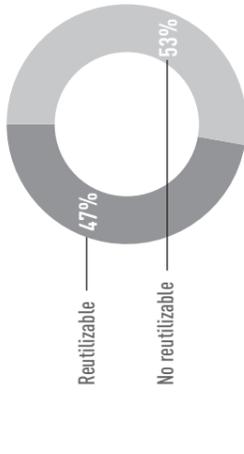
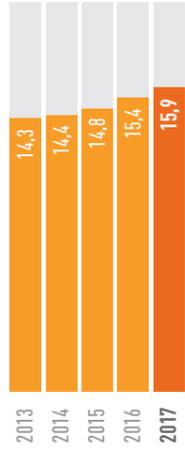
HORECA (mill. hl.)



VENTAS POR TIPO DE ENVASE



Distribución alimentación (mill. hl.)



CERVEZA Y TURISMO



La mayoría de los turistas que nos visitan vienen de **países con gran tradición cervecera**, como Reino Unido y Alemania.

Casi una **cuarta parte del consumo** de cerveza en España lo realizan los turistas, principalmente en los establecimientos de **hostelería**.

El **99,5% de los visitantes extranjeros** mayores de 18 años consume cerveza durante su estancia en nuestro país.

El sector cervecero contribuye a que **España destaque por su hostelería**, que repercute en la calidad del turismo.

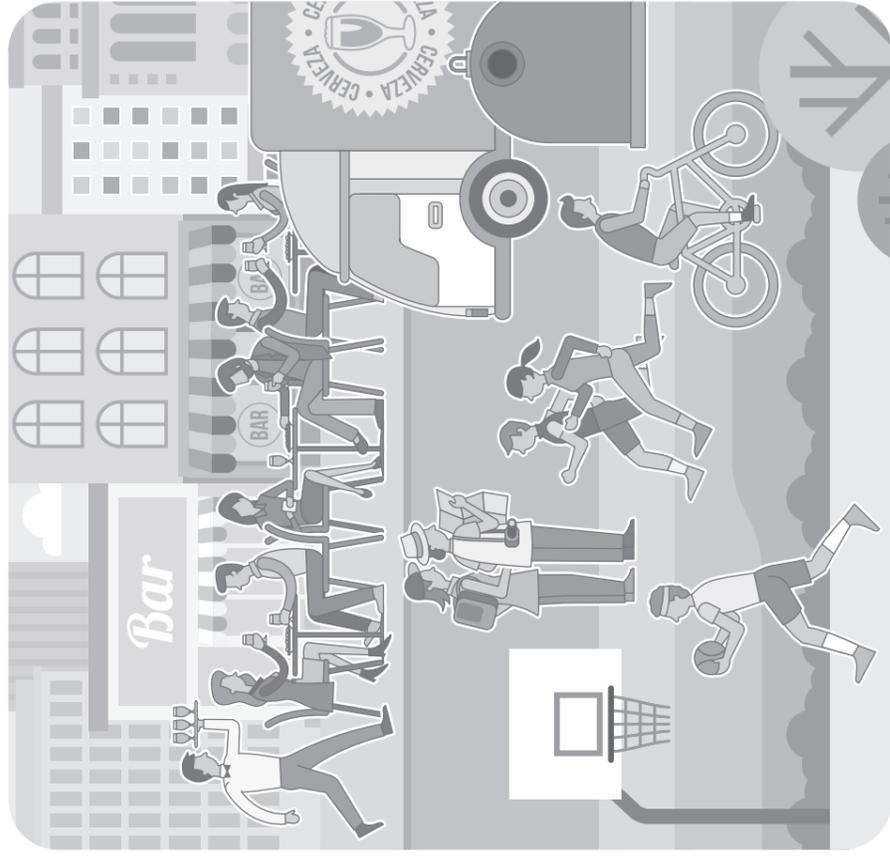
El **binomio cerveza-tapa** constituye un atractivo turístico que es imagen de España.

MEMORIA ANUAL DE CERVECEROS DE ESPAÑA 2017

COMPROMETIDOS, DÍA A DÍA, CON CADA CERVEZA



Cerveceros de España y el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente son las principales fuentes de información de los datos recogidos en esta Memoria. Asimismo, se han utilizado otras fuentes documentales como la Federación Española de Hostelería, la Agencia Tributaria, Brewers of Europe, Ecombeis, Malteros de España, Hopsteiner España, Kantar World Panel; y los siguientes estudios: "Informe del valor generado por la cerveza en la hostelería y el turismo", PricewaterhouseCoopers, 2016; "Consumo de bebidas con contenido alcohólico por los turistas en hostelería", Análisis e Investigación, 2016 y "The Contribution made by beer to the European Economy", Europe Economics, 2016.



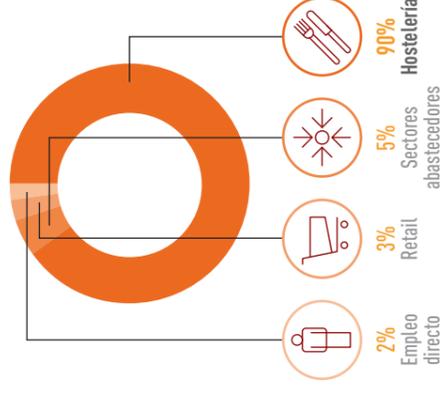
RELEVANCIA DE LA CERVEZA EN LA ECONOMÍA NACIONAL

Impacto económico de la cerveza en España a través de los impuestos que gravan su consumo y los empleos que genera

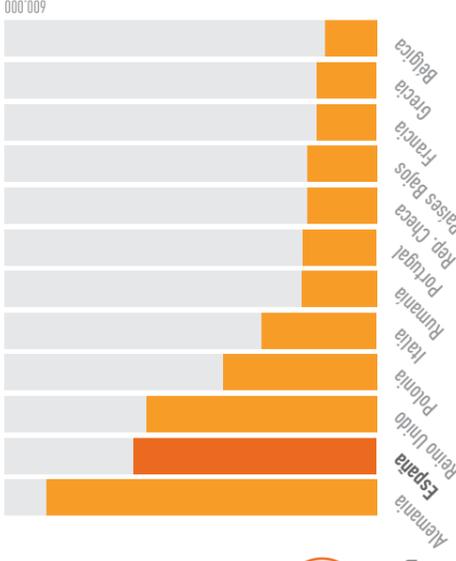
El **valor de la cerveza** en el mercado supera los **15.500 millones de euros**

España es el **segundo país de la Unión Europea** en el que el **sector cervecero genera más empleo**, solo por debajo de Alemania

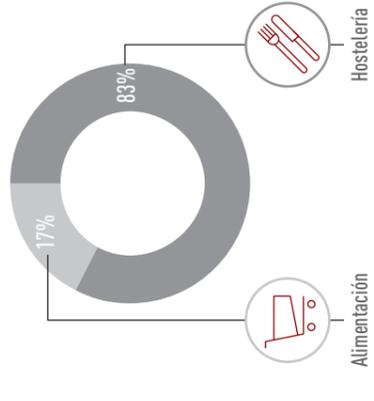
Empleo generado por el sector de la cerveza



Contribución al empleo por países



Recaudación por los impuestos a la cerveza



Por primera vez desde el inicio de la crisis, **el empleo directo en el sector cervecero se situó en niveles similares a 2008**.

La cerveza aporta **7.000 millones de euros** en valor añadido a la economía

La cerveza genera una aportación al Estado de más de **3.600 millones de euros**. El **83% procede del consumo en hostelería**, la mayoría derivada del empleo generado en este sector

La cerveza puede llegar a suponer una **cuarta parte de la facturación de los establecimientos de hostelería** y hasta un 40% para los locales con menos de 10 empleados

SOSTENIBILIDAD Y CALIDAD EMPRESARIAL

El porcentaje de **recuperación de envases** alcanza el **82%**

20% de envases de vidrio reutilizados y **73%** reciclados

+56% de **energía** procedente de **fuentes renovables**

27% reducción del ratio de **consumo de energía** desde 2008

5% reducción del ratio de **consumo de agua** por hectolitro de cerveza

3% descenso del ratio de **emisiones de agua residual**

85% de envases de metal reciclados

76% de envases de otros materiales reciclados

de **energía** procedente de **fuentes renovables**

reducción del ratio de **consumo de energía** desde 2008

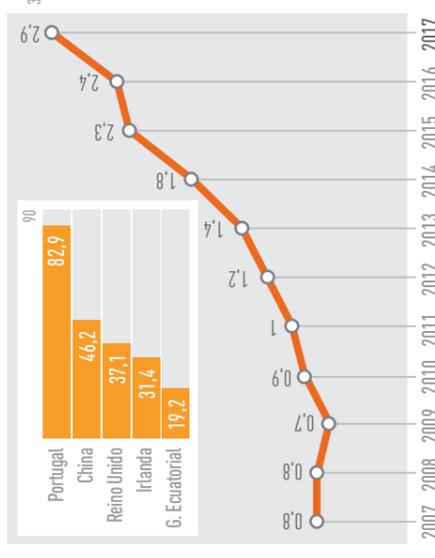
reducción del ratio de **consumo de agua** por hectolitro de cerveza

descenso del ratio de **emisiones de agua residual**

EXPORTACIONES

En 2017 se exportaron **2,9 millones de hectolitros** de cerveza, lo que supone un **crecimiento de más del 240%** en los últimos 10 años.

Evolución de las exportaciones de cerveza 2007-2017 (mill. hl.) y principales destinos (mill. l.)



CONSUMO

El **patrón de consumo de cerveza** en España es **moderado y responsable**, en un **entorno social** y con **algo de comer**, propio de nuestra **cultura mediterránea**

El consumo de cerveza **per cápita** se situó en 2017 en **48,3 litros**

El **consumo de cerveza en hostelería** creció un **6,7%** en 2017

En 2017 el **63%** del consumo de cerveza en España se realizó fuera del hogar

La cerveza es la bebida fría más consumida en hostelería: **36%** del total de volúmenes

Hasta el **84%** de los españoles suele tomar su cerveza acompañada de otros alimentos

APOYO AL DEPORTE

Las compañías cerveceras invierten más de **60 millones de euros en patrocinios deportivos** y/o de interés cultural, **financiando pequeños clubes** y favoreciendo la posibilidad de que se celebren **importantes eventos deportivos a nivel nacional e internacional** en España.



MATERIA PRIMA NACIONAL

La cerveza es una bebida fermentada de **baja graduación alcohólica** elaborada con **tres ingredientes naturales: agua, cebada malteada y lúpulo**

El sector cervecero mantiene un **compromiso con la materia prima española** y en la elaboración de esta bebida se emplea la **práctica totalidad del lúpulo** y la malta cervecera de nuestro país

En 2017 se recolectaron en torno a **600.000 kilos de flor de lúpulo** cultivada

En 2017 se cultivaron alrededor de **900.000 toneladas de cebada cervecera** en 320.000 hectáreas, de las cuales se seleccionó en torno al **75%** para producir más de **500.000 toneladas de malta**

