

INFORME
SOCIOECONÓMICO
DEL
**SECTOR DE
LA CERVEZA
EN ESPAÑA**
— 2021 —

Publicación conjunta de



GOBIERNO
DE ESPAÑA
MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

Con la colaboración de



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 Malteiros 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.

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: 003221166

Depósito Legal: M-19463-2022

Contenidos



- 04** Quiénes somos
Cerveceros de España
- 06** Mensaje del director general
de Cerveceros de España
- 08** La cerveza,
una bebida natural y mediterránea
- 11** 01 Consumo de cerveza
- 15** 02 Ventas de cerveza
- 21** 03 Producción del sector español
- 29** 04 Comercio Exterior
- 31** 05 Aportación de la cerveza a la economía del país
- 33** 06 Apuesta por la materia prima nacional
- 35** 07 Sostenibilidad medioambiental
- 39** 08 Sector comprometido con la sociedad
- 43** 09 Al servicio de un sector unido y diverso
- 47** 10 Nuestras marcas

Quiénes somos: Cerveceros de España

Cerveceros de España es la entidad que representa en nuestro país a la práctica totalidad de producción de cerveza. La asociación nació en 1922, gracias a la visión de grupo de empresas cerveceras que decidieron asociarse para impulsar el desarrollo de un sector que actualmente es uno de los motores de la economía española. Desde entonces, se ha convertido en el firme reflejo de un sector diverso y unido, que ha sabido adaptarse y seguir adelante independientemente de las dificultades económicas, políticas o sociales por las que atravesara el país.

Cerveceros de España, posiblemente la asociación empresarial más longeva del sector agroalimentario en España, fue fundada por las compañías cerveceras que producen en España las principales marcas: 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: Almogàver, Antiga, B&B, Barcelona Beer Company, Basqueland, Bidassoa Basque Brewery, Boga, Caleyá, Casasola, Catedral, Cerex, Cerveza 976, Cervezas Docesetenta, Cerveza Espiga,

Cervecería Independiente 1270, Cervezas La Cibeles, Cervezas La Virgen, Dougall's, La Salve, Cervezas Mond, Fernández Pons, Garage Beer co., Ildá's Town Beer, La Granja de Goo-se, La Pirata Brewing, La Rosita, La Sagra, Lluna, Maltman Brewing, Mad Brewing, Montseny, Morlaco Beer, Naparbier, Octavo Arte, Ossegg, Península, Rockbeer, Scone Craft Beer, Tyrís, Villa de Madrid, Yria y Zeta, así como AECAI (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.

COMPAÑÍAS FUNDADORAS DE CERVECEROS DE ESPAÑA



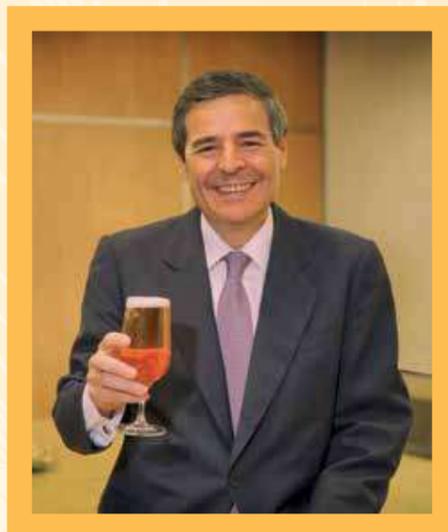
OTRAS COMPAÑÍAS ASOCIADAS*



asociación de la que forman parte:



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



“...no solo queremos recordar lo positivo y aprender del pasado, sino mirar al futuro con ilusión y determinación, ¡por cien años más!

Trabajando unidos por la recuperación

A fecha de elaboración de este documento celebramos el Centenario de nuestra asociación. Un grupo de 16 cerveceras se reunieron para crear, probablemente, la asociación empresarial en activo más antigua de España hace 100 años. Hoy mantenemos el espíritu de unos visionarios que consideraron que, dentro de la sana competencia, la unión es esencial para el progreso.

El 2021 fue un año irregular, con la esperanza de haber superado lo peor de una pandemia, y conscientes de que no todo estaba hecho. Aún en ese año sufrimos restricciones y oleadas de nuevas cepas de virus; las vacunas que fueron llegando según avanzaba el año no fueron suficientes para volver a una situación de normalidad. Y el consumo de cerveza, fiel reflejo de cómo somos y nos relacionamos en España, ha tenido un comportamiento similar.

La producción de cerveza se recuperó ligeramente en 2021, aunque aún lejos de las cifras pre-pandemia. El reto actual para contribuir al progreso de las personas y el conjunto del país es el del incremento de costes de producción y de materias primas que todos los sectores agroalimentarios e industriales estamos sufriendo, fruto de la inestabilidad económica internacional. A ello se suma la alta inflación, que supone una pésima noticia para todos los ciudadanos. Los encuentros sociales en la hostelería podrían verse afectados, ya que muchos no podrán acceder a ello por pérdida de poder adquisitivo. Y un menor consumo en hostelería perjudica a un sector muy relevante, clave para el turismo y gran generador de empleo.

Desde el espíritu de competitividad y cooperación que nos caracteriza, continuaremos

trabajando como sector, colaborando con las instituciones públicas para el progreso del país; apoyando a toda la cadena de valor, desde el agricultor hasta el transportista y el hostelero; y, por supuesto, impulsando el valor de todas las empresas que forman parte de nuestro sector, acompañándolas en su internacionalización o en la formación de sus profesionales, por citar algunas de nuestras áreas de trabajo. Y siempre con la sostenibilidad medioambiental como parte de nuestro ADN; porque no nos olvidamos de que la cerveza comienza en el campo, en la naturaleza.

Seguiremos recordando a los consumidores de cerveza que disfrutar de esta bebida ha de ser siempre sinónimo de moderación y responsabilidad; no nos cansaremos de insistir en que hemos de mantener las pautas de consumo que caracterizan a las bebidas fermentadas en nuestro estilo de vida mediterráneo. Porque es clave para no retroceder como sociedad.

Desde este 2021 abordamos un momento clave para la recuperación de una actividad muy relevante para el país, como es la hostelería y el turismo, recordando la necesidad de contar con un marco favorable para ello. Como apuntamos en el lema de nuestro centenario, no solo queremos recordar lo positivo y aprender del pasado, sino mirar al futuro con ilusión y determinación, ¡por cien años más!

Jacobo Olalla Marañón

Director General de Cerveceros de España



La cerveza, una bebida natural y 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.

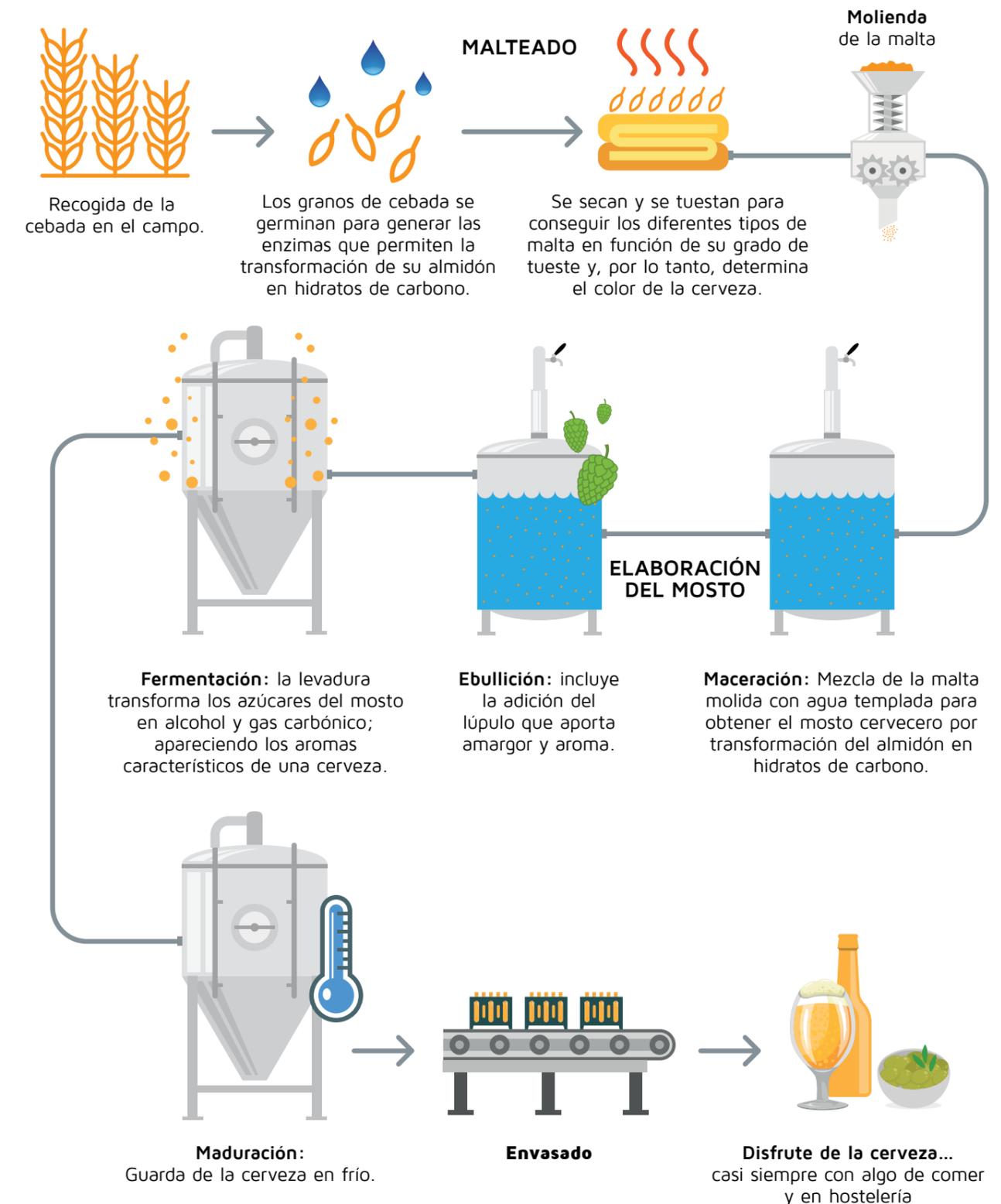
La fermentación permite que los minerales, vitaminas y antioxidantes presentes en sus materias primas permanezcan en la cerveza. En el caso de la variedad sin alcohol, también se mantienen estos nutrientes. El promedio de calorías de las cervezas más consumidas (por

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 no ha de suponer un problema de salud, 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

Tras un 2020 muy complicado para el sector cervecero y hostelero, en el que, debido a la pandemia de COVID-19, el consumo sufrió un descenso a doble dígito insólito hasta el momento, en 2021 se registró una mejora en las cifras, aunque el sector continuó lejos de las cifras pre-pandemia. En concreto, el consumo total de cerveza en España en 2021 fue de 40,04 millones de hectolitros⁴.

Por otro lado, el consumo per cápita se mantuvo en el mismo nivel que el año anterior, con 50 l⁵, por debajo de otros países de la Unión Europea. Ello responde a las pautas de consumo mediterráneas, en moderación y acompañada del consumo de otros alimentos fundamentalmente, algo que se mantiene inalterado.

La cerveza es una bebida muy transversal en España, ya que el 83% de la población entre 18 y 65 años la consume de manera ocasional o habitual, según indica un informe de Mikros-copia-40dB elaborado en diciembre de 2021. El mismo informe recoge similitudes entre la población general y los consumidores de cerveza en lo que respecta a sexo y nivel socio-económico. Sin embargo, los más jóvenes (de

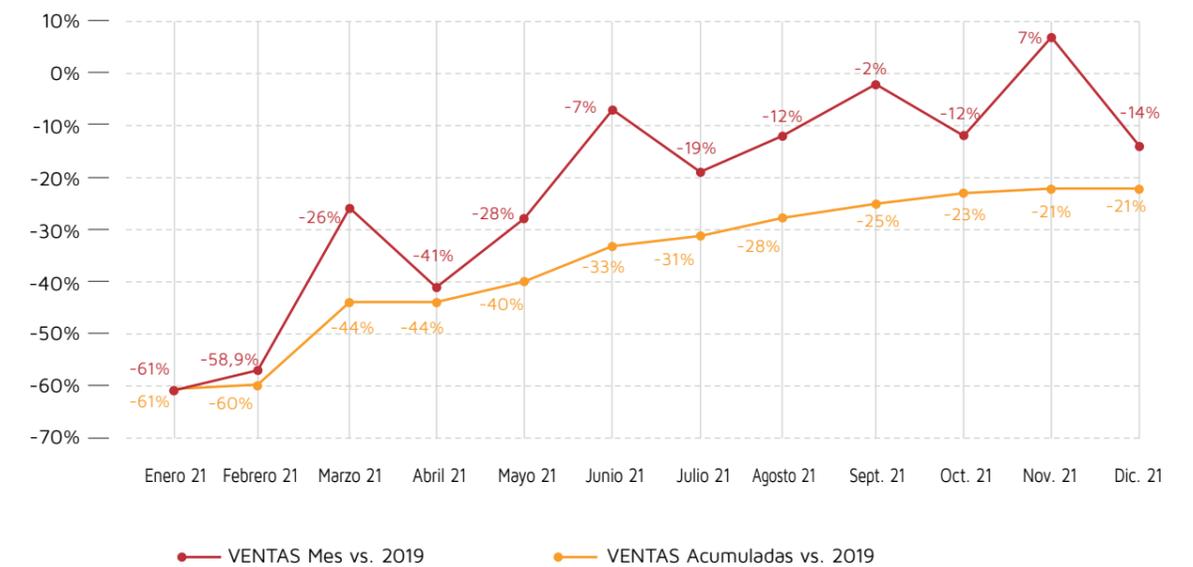
18 a 24 años) son menos "cerveceros" que la media de población.

Aun siendo la cerveza una bebida tan popular, la incertidumbre causada por la situación sanitaria durante 2021, que no permitió recuperar del todo los niveles de actividad en la población previos a la pandemia, afectó a la manera que tenemos en España de disfrutar de esta bebida: bien servida en hostelería y en compañía, como símbolo de nuestro carácter social.

Inicio de una recuperación con matices

El consumo fuera del hogar tras el año más duro de pandemia creció 7 puntos porcentuales en 2021, hasta el 51%⁵, generando un 76% del valor de la cerveza en España en términos generales. Los españoles poco a poco salieron de casa para disfrutar de este alimento en la hostelería, lo que conllevó al correspondiente descenso en el consumo del hogar que se produjo durante la pandemia. En cualquier caso, el dato está lejos de los hábitos pre-pandemia, cuando cerca del 70% de esta bebida se consumía fuera del hogar.

EVOLUCIÓN VENTAS HOSTELERÍA MES Y ACUMULADAS - MEDIA NACIONAL 2021 vs 2019 - DIC 21⁶



⁽⁴⁾ Consumo aparente de cerveza: suma de producción e importaciones, restando exportaciones

⁽⁵⁾ "Compra y Consumo de Cervezas en España" 2021. Kantar.

⁽⁶⁾ Fedishoreca

El 2021 se inició con el impacto de una nueva ola, que intensificó las restricciones y fuertes caídas, por encima del 60%⁷, pasando por un primer trimestre en el que el sector hostelero empezó a recuperar cifras respecto al año anterior, gracias al consumo nacional, con un ritmo de recuperación más lento del consumo internacional, aunque todavía muy por debajo de los niveles precrisis.

La restauración, actividad que está supeditada principalmente al consumo interno, mostró una recuperación más acelerada, mientras que las actividades de alojamiento fueron a un menor ritmo por su dependencia del turismo internacional. En este sentido, el turismo nacional representó un 66,4%⁸ del total, mientras que los visitantes internacionales representaron el 33,6%, mejorando los datos de 2020, pero, si se compara con 2019, el número de viajeros fue un 62,7%⁹ inferior, lejos de la cifra récord obtenida en 2019, cuando más de 83 millones de personas disfrutaron de nuestro país. En 2021, estos tuvieron un gasto total de 34.816¹⁰ millones de euros, lo que supuso un aumento

del 76% respecto al de 2020; sin embargo, si se compara esta cifra con 2019, el gasto total fue un 62,1% inferior. Estos datos cobran especial relevancia si tenemos en cuenta que la inmensa mayoría son consumidores de cerveza, sobre todo en el canal hostelería.

Con el objetivo de llegar a los niveles pre-pandemia, más allá de las ayudas directas que el sector cervecero aportó a la hostelería, era necesaria la generación de confianza no solo entre los españoles sino más allá de nuestro mercado.

Así, en los meses del verano hubo una fuerte recuperación respecto al año anterior y la facturación de los negocios hosteleros se situó entre un 15 y un 25%¹¹ menos que en 2019, los mejores datos desde el inicio de la crisis. No obstante, las limitaciones horarias y las restricciones en movilidad según la Comunidad Autónoma, así como las distintas variantes del virus, frenaron en cierta manera el ritmo de recuperación de la hostelería y, por tanto, del sector cervecero.

Los españoles consumen con moderación

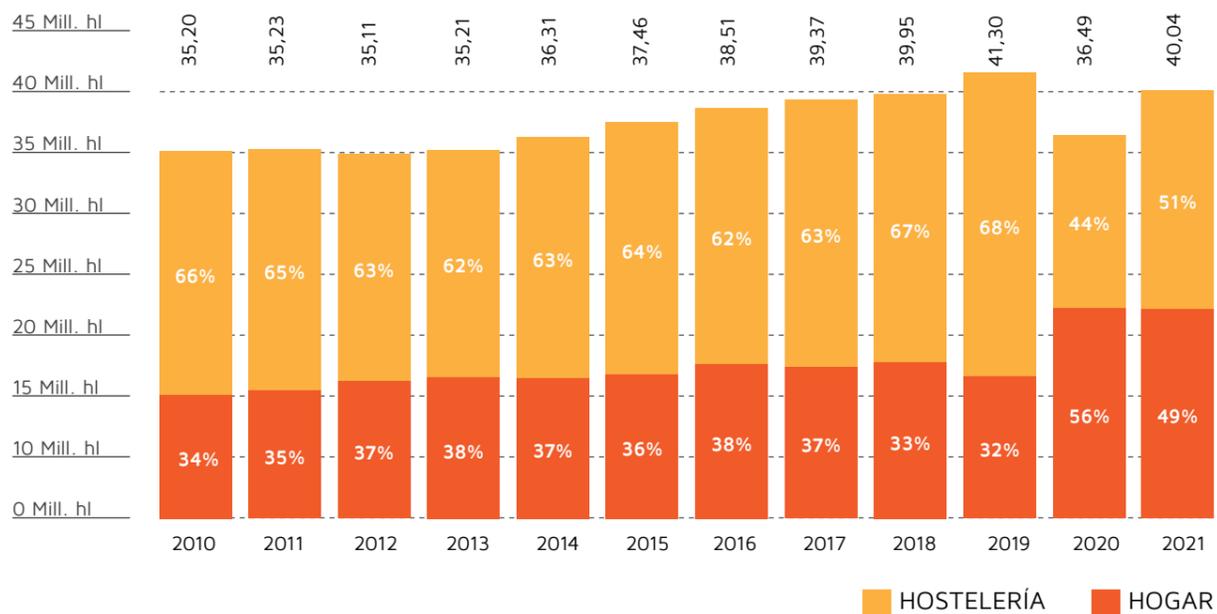
Una particularidad del consumo de cerveza en España es la manera en la que la consumimos: de forma responsable y junto a otros alimentos. Los datos de consumo refrendan este hábito tan característico: en cerca del 80% de las ocasiones, la cerveza se consume en momentos asociados a ingesta de alimentos (comida, merienda o cena)¹². De la misma manera, el consumo se produce fundamentalmente de día y en compañía de familia y amigos.

Por categorías, si bien la cerveza tradicional sigue siendo la más popular (la toman 7 de cada 10 españoles¹³), 3 de cada 10 cerveceros declaran estar reduciendo su

consumo, especialmente entre aquellos que la toman de forma habitual. No obstante, estos no abandonan la cerveza, sino que buscan nuevas variedades de este producto tan popular.

Por tanto, no es de extrañar que los consumidores de cerveza lo sean también de cerveza sin alcohol, que la eligen como una alternativa más a los otros tipos; y un 48%¹⁴ de quienes consumen cerveza opta por esta variedad en algún momento. Esto demuestra la gran manera de consumir cerveza de los españoles en comparación con otros países de Europa, pues lo que buscan mayoritariamente es sabor, disfrute o unas determinadas propiedades, no graduación alcohólica.

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO APARENTE DE CERVEZA POR CANAL (millones de hectolitros)⁽¹¹⁾



...el consumo se produce de día y en compañía de familia y amigos.

⁽⁷⁾ Anuario de la Hostelería de España 2021. Hostelería de España.

⁽⁸⁾ Coyuntura Turística Hotelera (EOH/IPH/IRSH). Instituto Nacional de Estadística (INE). Diciembre 2021 y año 2021.

⁽⁹⁾ Estadística de Movimientos Turísticos en Fronteras (FRONTUR).

⁽¹⁰⁾ Encuesta de Gasto Turístico. Instituto Nacional de Estadística (INE). Diciembre 2021 y año 2021.

⁽¹¹⁾ "Compra y Consumo de Cervezas en España" 2021. Kantar y fuentes propias de Cerveceros de España.

⁽¹²⁾ "Compra y Consumo de Cervezas en España" 2021. Kantar.

⁽¹³⁾ Estudio Mikrosopia 2021. 40dB. Datos diciembre 2021.

⁽¹⁴⁾ Estudio Mikrosopia 2021. 40dB. Datos diciembre 2021.

02 Ventas de cerveza



Tras un año de fuerte impacto negativo en el sector cervecero a propósito de la pandemia, cuyas ventas registraron un 12% de caída en 2020, 2021 supuso una tímida recuperación, registrando la comercialización de 36,32 millones de hectolitros de cerveza, una cantidad aún por debajo de la cifra registrada en 2019 (37,85 millones).

Debido a su gran interdependencia con los sectores de la hostelería y el turismo, los repentes de contagios durante varias de las oleadas de mayor incidencia del COVID-19 con las consiguientes restricciones, afectaron también al sector cervecero.

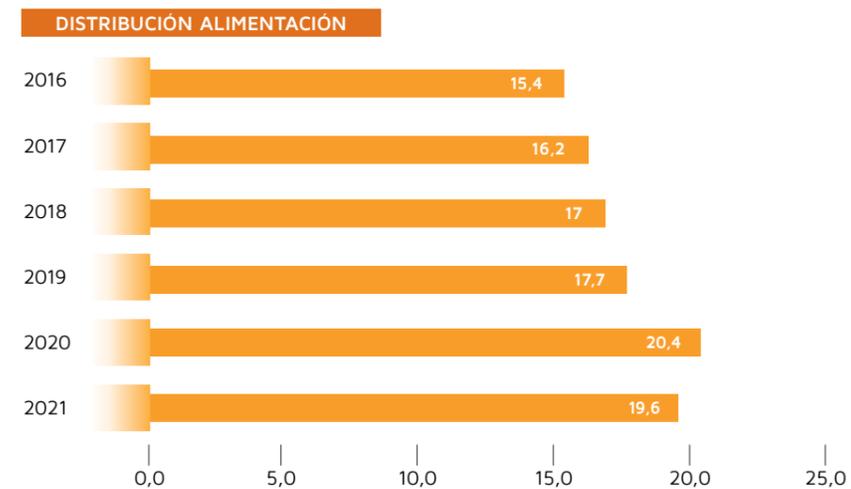
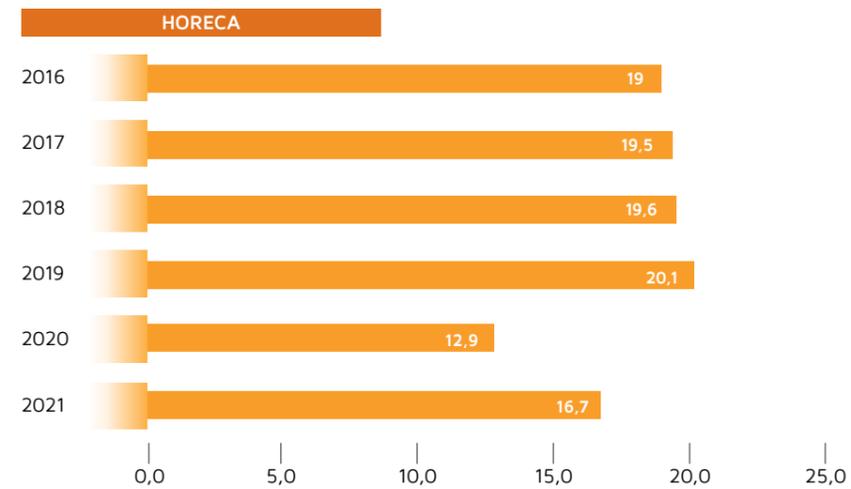
En el caso de la cerveza sin alcohol, en cuya categoría las ventas también se han recuperado en cierta medida, registró 2,62 millones de hectolitros comercializados en 2021, un 7,5% más que en 2020, donde las restriccio-

nes frenaron la elección de la categoría sin alcohol en hostelería, primándose el consumo de indulgencia. Sin embargo, si hacemos la comparativa respecto a 2019, esta categoría arrastra un 10,3% menos de ventas.

Aún no se ha producido una vuelta a la situación pre-pandemia, ya que el mayor porcentaje de comercialización aún se registra en el canal alimentación. Así, el canal hostelero registró el 45,9% de las ventas en 2021, frente al 54,1% en alimentación.

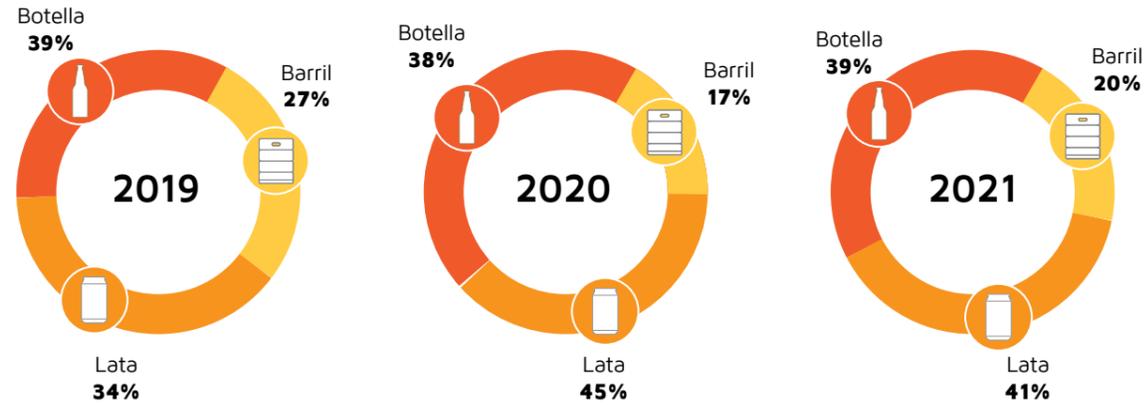
Si tenemos en cuenta la evolución de las ventas en volumen en el canal hostelero desde 2019, vemos que el impacto ha sido considerable y que aún se situarían en un 17,2% por debajo, algo que no se compensa con el incremento experimentado en el canal alimentación, que comienza a perder fuerza tras el crecimiento exponencial de 2020.

VENTAS POR CANAL (millones de hectolitros)



Los datos en consumo y ventas en hostelería tienen un impacto también en el tipo de envase en el que se comercializa la cerveza, pues es en este canal donde se utilizan los formatos reutilizables de botellas y barriles. Así, estos han supuesto en 2021 un 35% frente al 30% de 2020, todavía lejos del 44,4% registrado en 2019.

Por tipo de material, el 41% de la cerveza se comercializó en lata (formato vendido fundamentalmente en alimentación) registrando un ligero decrecimiento frente a 2020, seguido de la botella, donde se envasó el 39% y del barril, representando un 20% y recuperando 3 puntos porcentuales respecto al ejercicio anterior.



Evolución de ventas globales en el año

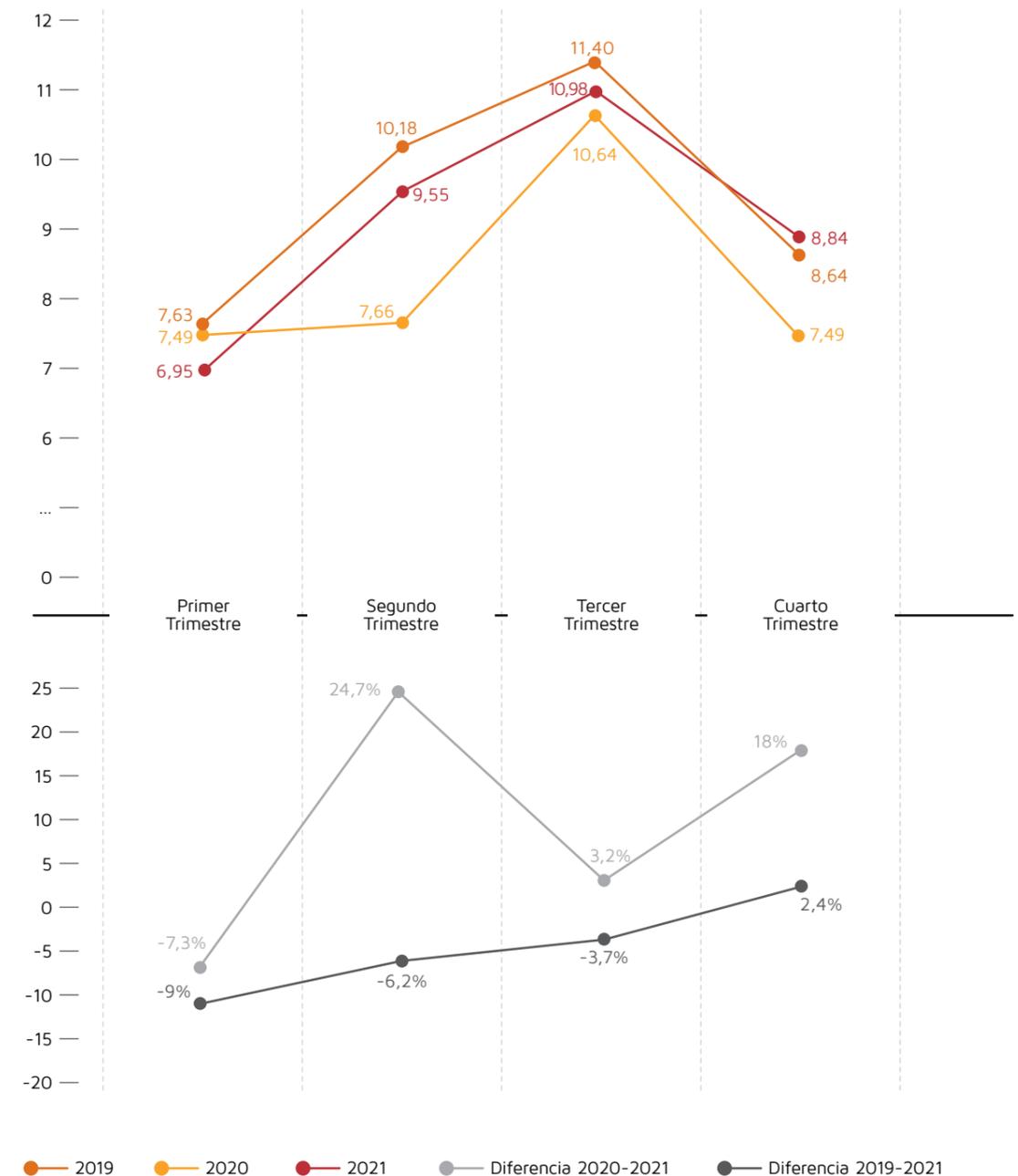
Así como 2020 fue el año de las restricciones de movilidad más rígidas debido a la pandemia, junto a los cierres totales en la hostelería, 2021 estuvo marcado por tres importantes oleadas en las que la incidencia del Covid, fundamentalmente por sus variantes Delta y Ómicron, tuvieron como consecuencia la puesta en marcha de medidas que incluían limitaciones a la movilidad y a la interacción social.

El impacto de estas medidas se hizo notar en el primer trimestre del año, donde se registró un

decrecimiento de las ventas en un 7,3%. También en el tercer trimestre, tradicionalmente favorable para el sector coincidiendo con el periodo estival, donde las ventas se recuperaron ligeramente con relación a 2020, con un escaso 3,2%, estando aún por debajo de los datos correspondientes al mismo periodo de 2019.

Los trimestres donde se registraron mayores subidas son el segundo, meses en los que habitualmente aumenta el consumo por la llegada de la primavera y el cuarto, con incrementos del 24,7% y 18% respectivamente.

EVOLUCIÓN DE VENTAS POR TRIMESTRES (millones de hl)

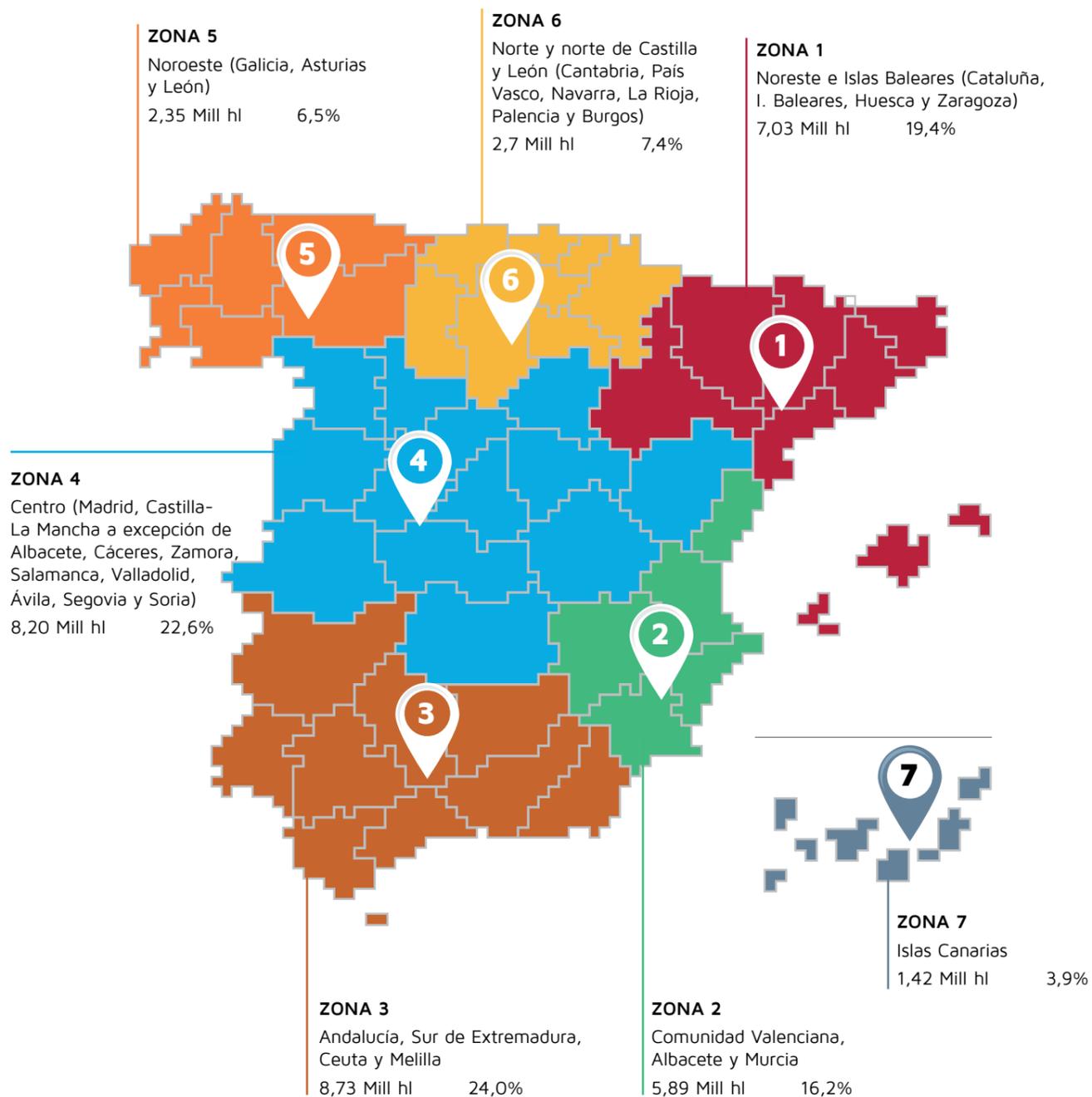


Ventas globales por zona geográfica

La comercialización de cerveza en 2021 registró un incremento medio de 9,1% en volumen respecto a 2020, siendo la zona noreste e Islas Baleares, así como la zona centro las que mayores porcentajes de crecimiento registraron, con un 10,6% y un 10,9%, respectivamente. Sin embargo, cabe destacar que todas ellas se encuentran aún por debajo del volumen comercializado en 2019.

Si analizamos la evolución desde 2019 hasta 2021, las zonas que arrastran un mayor descenso son la zona noreste e Islas Baleares, así como las Islas Canarias, con un 10,9% y un 15,2%, ambas zonas altamente dependientes del turismo.

En 2021, la zona sur volvió a registrar el mayor volumen de venta de cerveza a nivel nacional, con 8,73 millones de hectolitros, un 24% del total comercializado en toda España. Le sigue la zona centro, donde se comercializaron 8,20 millones de hectolitros, un 22,6% del total.



“ Las ventas de cerveza en 2021 registraron un incremento medio de 9,1% en volumen respecto a 2020



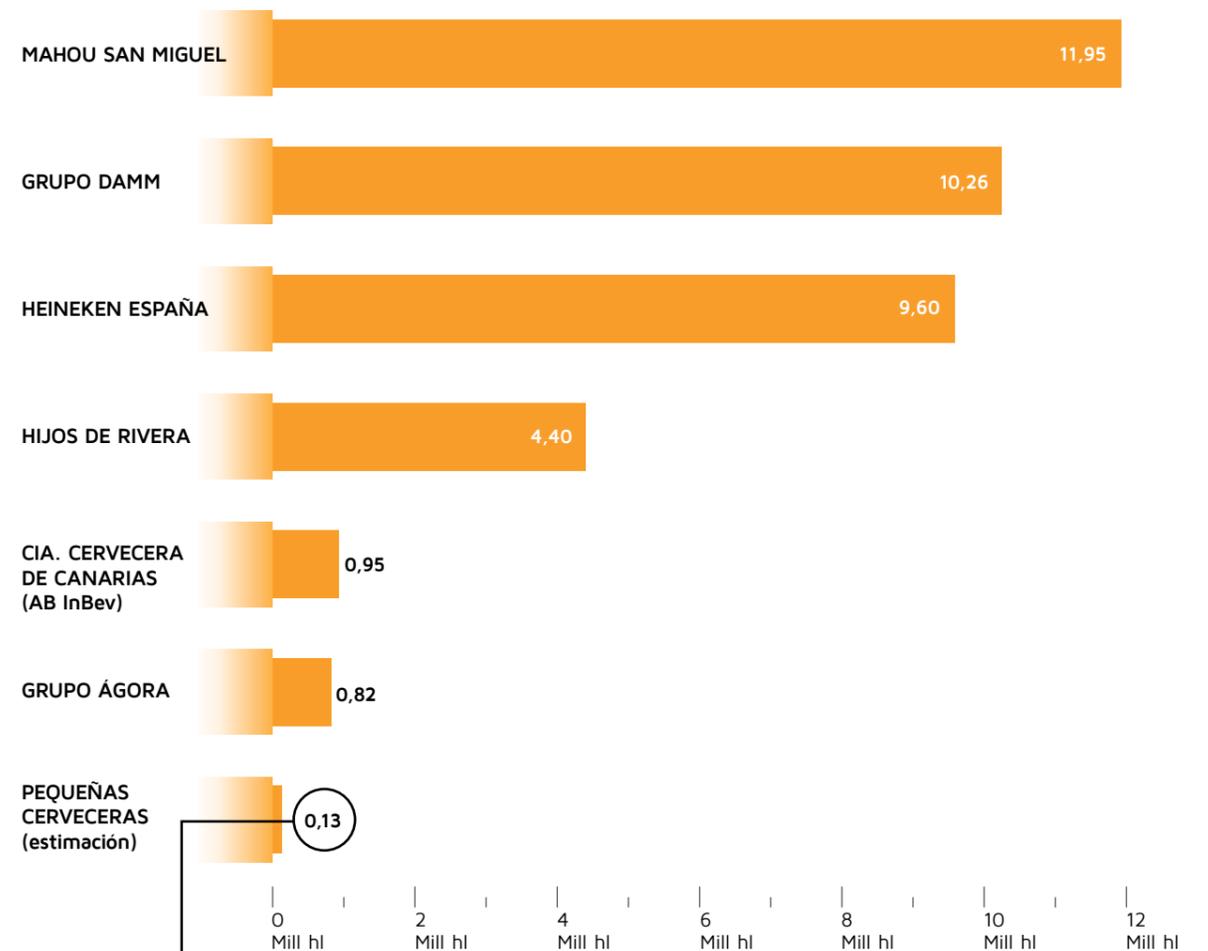


03 Producción del sector español

Si bien la producción de cerveza en España en 2021 superó en 3,42 millones de hectolitros a la cifra del año anterior, esta se siguió viendo afectada por la pandemia, ya que la cantidad total de cerveza producida (38,11 millones de hectolitros) en 2021 se quedó a 1,41 millones de hectolitros de alcanzar el dato registrado en el año 2019.

Cabe destacar que, en el ranking mundial de las 40 cerveceras más importantes en volumen de producción, se sitúan tres compañías de capital mayoritariamente español: Mahou San Miguel en el puesto 18, Damm en el 21 y Hijos de Rivera en el 35¹⁵.

PRODUCCIÓN DE CERVEZA EN ESPAÑA 2021 (millones de hectolitros)



CUOTA PRODUCCIÓN DE LAS CERVECERAS QUE ELABORAN <50.000 HL



⁽¹⁵⁾ Ranking BarthHaas Top 40 Brewers 2021

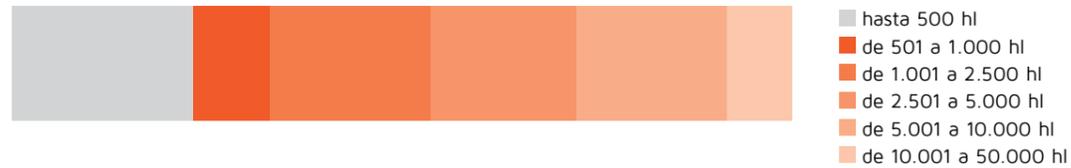
Las cerveceras que producen menos de 50.000 hl en detalle

Tal y como sucedió en el año 2020, las cerveceras de menor tamaño han sido aquellas que más se vieron afectadas en 2021 por la prolongación de la pandemia, ya que, pese a haber fortalecido canales de venta alternativos, sus niveles de venta en hostelería, debido a las restricciones, y de exportación no fueron suficiente para revertir su situación.

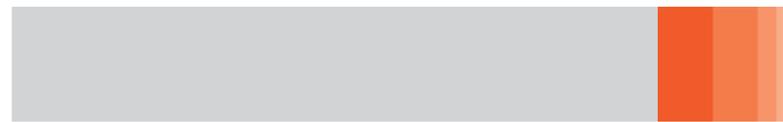
Siguiendo la tendencia ascendente de la producción general, estas compañías (producción inferior a los 50.000 hl) superaron en un 20% la del 2020, aunque no lograron alcanzar la obtenida en el año 2019: 0,13 millones de hectolitros frente a los 0,17 registrados justo el año anterior a la pandemia.

De este grupo, el 77% de la cerveza elaborada procede del 17% de los centros, que se corresponde con los de una producción anual superior a los 500 hl.

Producción de cerveceras que elaboran menos de 50.000 hl/año



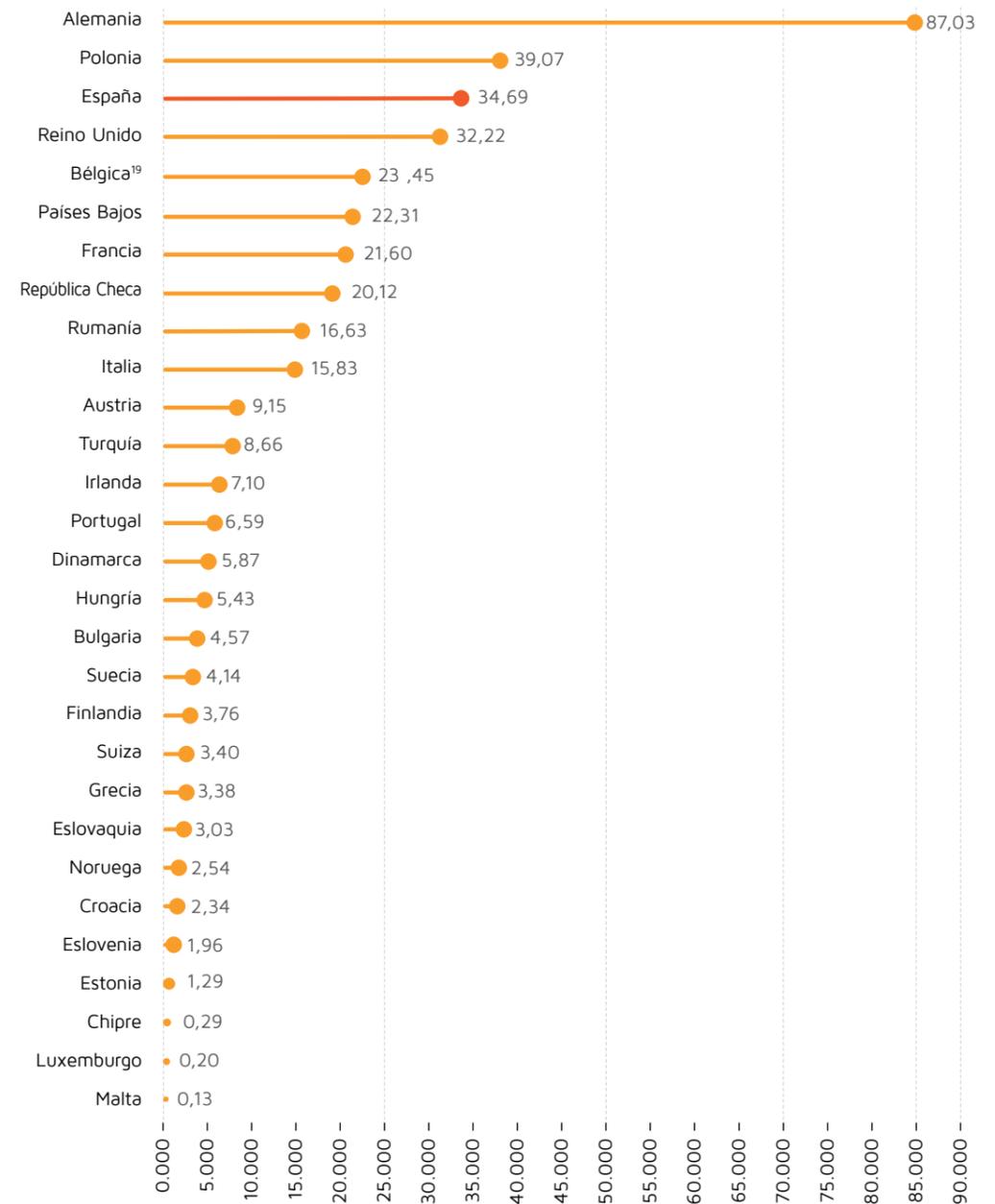
Número de cerveceras en función de su capacidad productiva



España en el contexto europeo e internacional

A nivel europeo, y de acuerdo con los últimos datos publicados¹⁶, España ocupó en 2020 el tercer puesto en cuanto a producción de cerveza con 34,69 millones de hectolitros, solo superado por Alemania y Polonia. En el plano mundial, España se ha situado una vez más como el décimo productor de cerveza¹⁷.

PRODUCCIÓN DE CERVEZA EN EUROPA (millones de hl)¹⁸



¹⁶ Statistics Report. 2021 edition. The Brewers of Europe (datos de 2020)

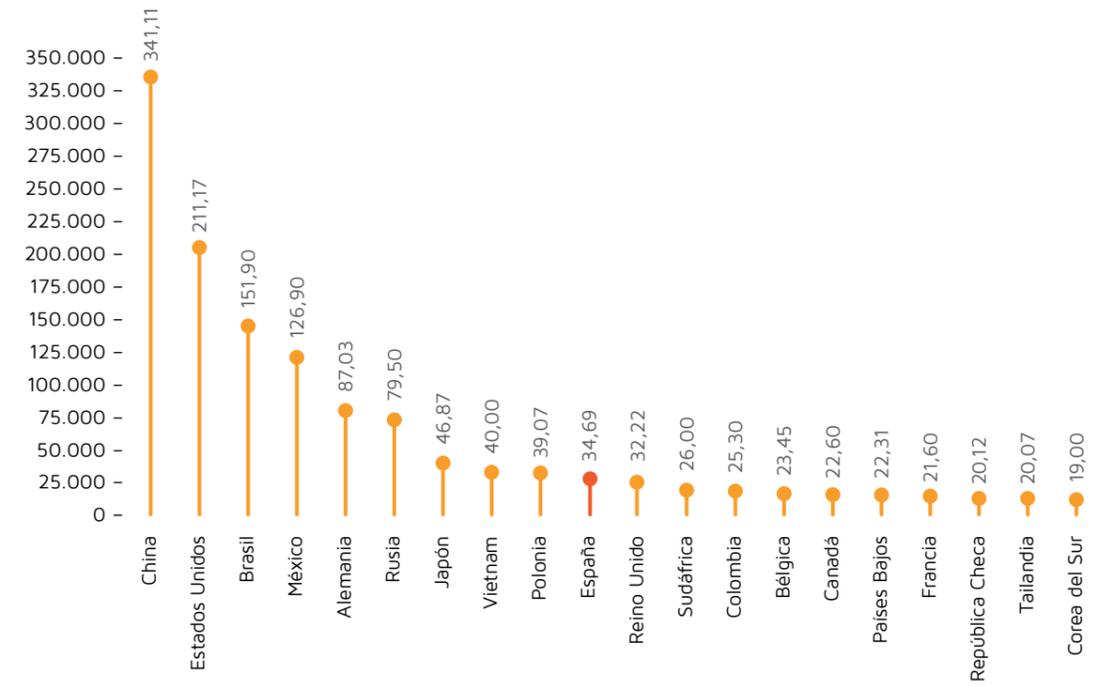
¹⁷ Elaboración propia a partir de datos de Barth-Haas Group y The Brewers of Europe (datos de 2019)

¹⁸ Statistics Report. 2021 edition. The Brewers of Europe (datos de 2020)

¹⁹ No existen datos disponibles de Bélgica en el Statistics Report. 2020 edition de The Brewers of Europe. Cifras tomadas de The Barth Report 2020



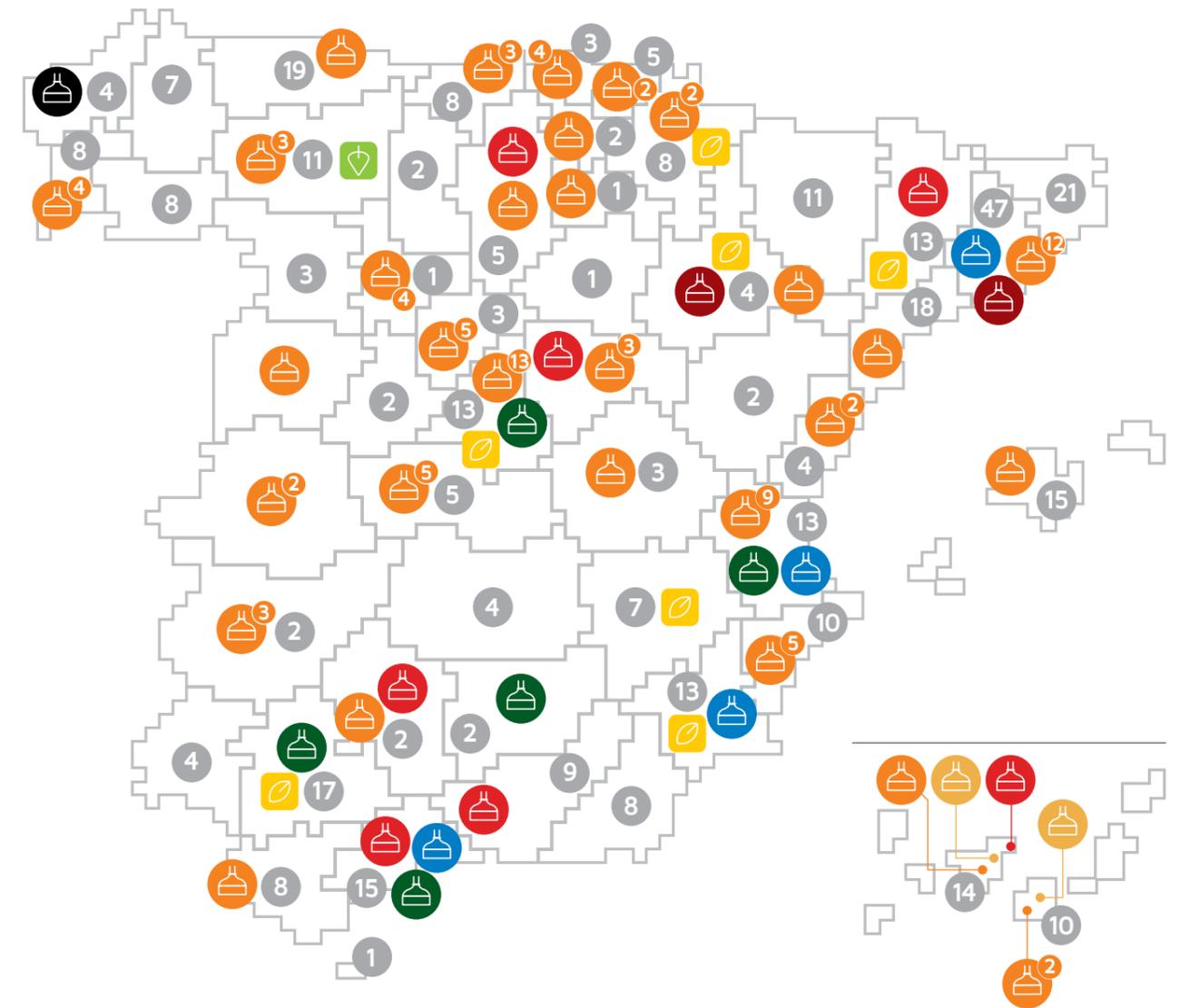
PRODUCCIÓN DE CERVEZA EN EL MUNDO (millones de hl)⁽²⁰⁾



⁽²⁰⁾ Elaboración propia a partir de datos de Barth-Haas Group y The Brewers of Europe (datos de 2020)



MAPA DE CENTROS PRODUCTIVOS POR PROVINCIA



El sector cervecero, referente del sector alimentario nacional

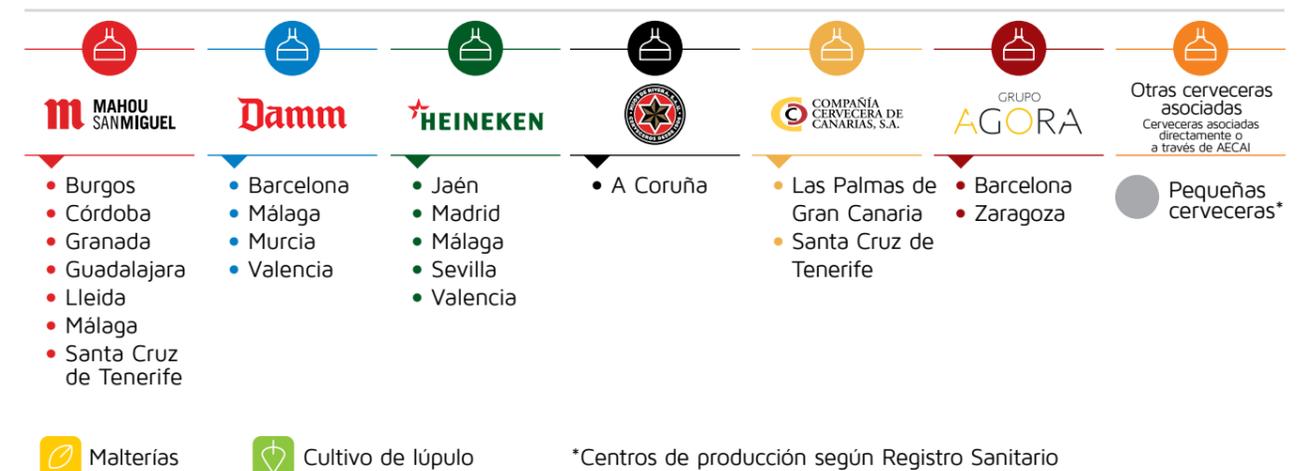
Durante las últimas décadas, el sector cervecero español se ha consolidado como un referente de la producción agroalimentaria de nuestro país. Los buenos datos cosechados por el sector, solo interrumpidos por la pandemia, se han visto complementados con la puesta en marcha de un mayor número de centros de elaboración, una tendencia que está resurgiendo tras el parón obligatorio motivado por el COVID-19.

En 2021, el número total de industrias cerveceras inscritas en el Registro Sanitario en España fue de 510, lo que supone 7 más que en el año anterior. La comunidad autónoma con un mayor número de centros de producción sigue siendo Cataluña, con un total de 114 centros, seguida de Andalucía con 73 y Castilla y León con 40.

El número de centros que producen cerveza regularmente y con actividad comercial asociados a las compañías cerveceras con una producción inferior a los 50.000 hl, ha sufrido un importante descenso desde 2020, registrando un 26% menos en 2021, con 271 centros de producción frente a las 369 en activo en 2020 y un acumulado del -35% si comparamos los datos con 2019, año en el que estaban operativos 418.

A pesar del descenso en el número de cerveceras, en 2021 el volumen de producción se vio incrementado en un 20%.

La paulatina recuperación de la normalidad en hostelería ha supuesto una magnífica oportunidad para contribuir a la reposición de las compañías cerveceras, independientemente de su tamaño o facturación, en el último tramo del año 2021 y a lo largo del próximo año.



04 Comercio exterior

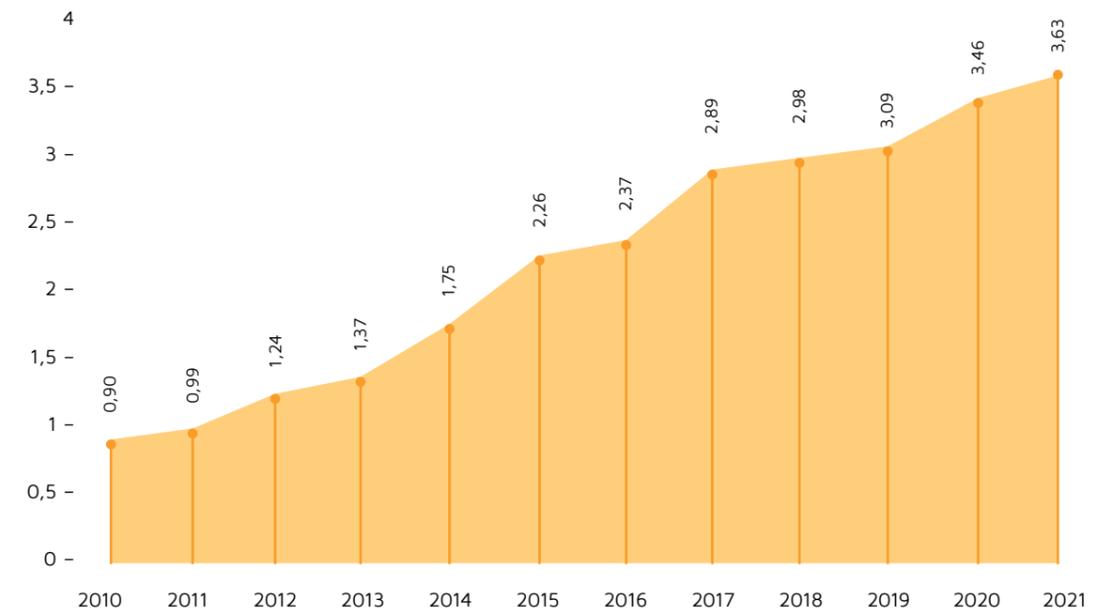


La exportación de cerveza en España registró, en comparación con el ejercicio anterior, un incremento del 5% hasta situarse en los 3,63 millones de hectolitros. Tras un año lleno de aristas y con el impacto de la pandemia en el sector cervecero aun haciéndose notar, la comercialización de la producción española en mercados internacionales mantiene la dinámica al alza que lleva experimentando desde inicios de la década anterior aumentando gradualmente cada año hasta conseguir en 2021 un crecimiento exponencial: 4 veces mayor

que los 900 mil hectolitros exportados en 2010, consiguiendo reafirmar la calidad de las cervezas españolas.

En este sentido, el destino de la cerveza española en 2021 replica al de 2020 con Portugal como principal mercado. En segundo lugar, se afianza Reino Unido con un aumento en la exportación de nuestra cerveza del 10% con respecto al año pasado, seguido de China. Guinea Ecuatorial ocupa la cuarta posición comercializando un 22% más que el curso anterior.

EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES DE CERVEZA 2010-2021 (millones de hl.)



Por su parte, las importaciones también se incrementaron, pero en menor medida que en el ejercicio anterior (8,1%), experimentando un crecimiento de un 5,9% hasta alcanzar los 5,57 millones de hectolitros. Lo más distinguido ha sido el aumento de las importaciones desde Francia, que se sitúa en 2021 en la segunda posición, por detrás de Bélgica, con un incremento del 24% en comparación con 2020. El tercer lugar sería Portugal.



05 Aportación de la cerveza a la economía nacional



El sector cervecero español es un referente dentro del panorama agroalimentario español, siendo la cerveza la bebida con contenido alcohólico con mayor impacto económico a través de la recaudación de impuestos y la generación de empleo, muy vinculado al sector hostelero. Por ello el impacto del COVID-19 afectó en gran medida también a este sector, experimentando en el 2021 una mejora con respecto al año anterior.

En relación con el empleo, las últimas cifras oficiales disponibles del INE son las del 2020 y vemos cómo las productoras de cerveza mantuvieron los puestos de trabajo aun en un año tan duro, superando los 10.000 empleos directos²¹. Es de destacar que, según la misma fuente, confirma que las empresas cerveceras son las primeras en gasto medio de personal, duplicando la media del conjunto de la industria de alimentación.

Según estimaciones de Europe Economics²² de 2021, se observa que el empleo de la cadena de valor se está recuperando, con más de 400.000 puestos de trabajo, y especialmente en hostelería, donde se genera más del 80%. El peso de este sector de actividad es especialmente relevante en España, ya que supera en 20 puntos el promedio europeo, donde cerca del 64% de los trabajos derivados de la cerveza se corresponden con la hostelería.

Cabe destacar que, antes de la pandemia (a falta de datos actualizados), España era el segundo país de la Unión Europea en el que el sector cervecero generaba más empleo, solo por detrás de Alemania²³.

El INE también recoge que la cifra de negocio del sector cervecero, aun registrando un descenso en 2020 del 13%, representa el 23% del total de bebidas en nuestro

país y un 4% de la industria de alimentación en su conjunto, con más de 3.887 millones de euros.

Contribución a los ingresos fiscales

La cerveza genera una aportación al Estado de algo más de 5.800 millones de euros a través de la recaudación de impuestos, mejorando las cifras de 2020, pero sin recuperar todavía datos previos a la pandemia. En concreto, en 2019, se recaudaron en impuestos 6.000 millones de euros²⁴.

Esta ligera recuperación ha sido posible gracias a la reactivación paulatina de la hostelería a lo largo del año, pues que la recaudación de impuestos a través de esta vía se ha incrementado en 2021 un 31% con respecto a 2020.

Según los datos de la Agencia Tributaria, en 2021 se devengaron 312 millones de euros en impuestos especiales a la cerveza, ligeramente por encima de la cifra registrada en 2021 (307 millones)²⁴. No obstante, si bien registró un crecimiento, éste fue insuficiente para contrarrestar la caída del año anterior y el impuesto siguió condicionado por la situación de los sectores de hostelería y restauración, todavía con restricciones en buena parte del año, por lo que resulta de suma importancia recordar la importancia de mantener un marco fiscal estable para un sector estratégico como el cervecero con el fin de garantizar su aportación a la economía nacional.



⁽²¹⁾ Instituto Nacional de Estadística (INE)

⁽²²⁾ 'Economic report to assess the impact of Covid-19 on the brewing sector in Europe 2020-2021' Europe Economics. Actualizado en 2022

⁽²³⁾ EUROPEAN BEER TRENDS | 2021 Edition (The Brewers of Europe). Datos de 2020.

⁽²⁴⁾ Informe de impuestos especiales 2021 (Agencia Tributaria)

06 Apuesta por la materia prima nacional



El sector cervecero es un referente dentro del panorama agroalimentario español por su contribución a la economía a través de la generación de empleo, principalmente en la hostelería, pero también en la agricultura. El sector mantiene un firme compromiso con el campo español, de donde procede la mayor parte de la materia prima usada en la elaboración de la cerveza, generando unos 6.000 empleos directos en el sector agrícola hasta antes de la pandemia. Esto convierte a los agricultores en una pieza clave en la elaboración de este alimento que se obtiene a partir de agua, cebada malteada y lúpulo.

La malta: el alma de la cerveza

De los ingredientes de la cerveza, la cebada es sin duda el principal. 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. El grano de cebada 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, favorece la formación de espuma y mantiene las características de los ingredientes que le dan origen.

En el año 2021, se cultivaron 2,6 millones de hectáreas de cebada en España. Del total de la producción de cebada cervecera, se utilizaron unas 675.000 toneladas para elaborar malta, siguiendo los más altos estándares de calidad. Según datos de Malteros de España, la producción de malta en 2021 ascendió a 532.000 toneladas, que alcanzaron un valor de más de 212 millones de euros, con un incremento de las exportaciones cercano al 100%, por encima de las 60.000 toneladas, lo que supone un récord histórico. El consumo de malta, no obstante, se encuentra aún por debajo del de 2019, dado que aún no se ha recuperado la producción de cerveza de antes de la pandemia²⁵.

El lúpulo: dando aroma y sabor a la cerveza

El lúpulo es la planta que confiere el sabor amargo y el aroma tan característicos de la cerveza. En España se cultivaron en 2021 en torno a 570 hectáreas²⁶, siendo España el sexto país productor de la Unión Europea y el décimo a nivel mundial²⁷. Este cultivo se concentra fun-

damentalmente en las Comunidades de Castilla y León, con alrededor del 95% del total, Galicia, Cataluña, La Rioja, Navarra y Andalucía.

Según las estimaciones del sector, a partir de datos facilitados por Hopsteiner, principal compañía productora de lúpulo en España, en 2021 se cosecharon aproximadamente 955 toneladas de lúpulo en flor, en línea con la cosecha obtenida en 2020, de las que prácticamente su totalidad fue destinada a la elaboración de cerveza nacional. A pesar de la inestabilidad meteorológica durante los meses de verano, con fuertes lluvias y granizadas en junio, que retrasaron el desarrollo de la planta de lúpulo y, en consecuencia, su floración, la situación cambió radicalmente a partir de la tercera semana de agosto. Las temperaturas subieron enormemente (máximas cercanas a los 40°C y mínimas de 20°C varios días), lo que ayudó a que el cultivo pudiera recuperar parte del retraso acumulado.

En línea con su compromiso con el campo español, Cerveceros de España 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.

Contribuyendo al I+D español

El sector cervecero financia el I+D del campo español desde hace más de 25 años, a través de la Red de Ensayos, cuya labor es mejorar la calidad y el rendimiento de las variedades de cebada en nuestro país, potenciando aquellas variedades que, cumpliendo los requisitos de calidad del sector, más favorezcan a los cultivadores. Se trata de una actividad desarrollada en el marco de la colaboración con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en la que participan centros públicos de investigación de Andalucía, Aragón, Castilla-La Mancha, Castilla y León, la comunidad de Madrid y Navarra.

Además, a través de la Red de Ensayos, se investiga para conseguir variedades más productivas de lúpulo y adaptadas al mercado, que sean más resistentes a las plagas y que se adapten a las zonas de cultivo; y que, en definitiva, aporten mayor calidad a la cerveza y mayor rentabilidad para el agricultor.

⁽²⁵⁾ Malteros de España

⁽²⁶⁾ Hopsteiner

⁽²⁷⁾ The Barth Report 2020-2021. Barth Hass Group (Datos de 2020)

07 Sostenibilidad medioambiental



El sector cervecero español siempre ha mantenido un firme compromiso con la sostenibilidad medioambiental a lo largo de toda la cadena de valor, abarcando desde el propio proceso de elaboración del producto, a la distribución y al consumo, e incluyendo el cultivo y la recolección de las materias primas a partir de las cuales se elabora la cerveza: la cebada y el lúpulo.

El compromiso de Cerveceros de España con la sostenibilidad se ha ido plasmando en los últimos años con el desarrollo e implantación de prácticas respetuosas con el medio ambiente, además de sumarse a una serie de iniciativas internacionales, como la Estrategia europea del clima; la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero, con el Acuerdo de París; y la transición a una economía circular, a través de la implementación de medidas que promuevan el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). De esta manera, la asociación contribuye a la lucha contra el cambio climático, además de perseguir objetivos en materia energética y medioambiental.

Sin embargo, la apuesta del sector cervecero nacional por la sostenibilidad medioambiental va mucho más allá. En el año 2019, se establecieron una serie de objetivos por alcanzar en 2025 que fueron categorizados en cuatro áreas clave: envases, energía, agua y huella de carbono.

A pesar de que la pandemia del COVID-19 perduró en el año 2021, esto no ha impedido que el sector cervecero esté en la senda correcta para cumplir las metas marcadas de cara a 2025. Así, el sector está cerca de alcanzar

el 80% del volumen de cerveza comercializada en envase reutilizable en hostelería; está trabajando para alcanzar un 100% de la electricidad de origen renovable en producción; y avanzando en el objetivo de alcanzar el residuo cero en la producción para 2025.

Asimismo, el sector sigue reduciendo el ratio de consumo de agua (hl agua consumida/hl cerveza producido) respecto a 2018; el índice de vertido de agua residual (hl agua consumida/hl cerveza producido) respecto a ese mismo año; y el ratio de emisiones de gases de efecto invernadero en los centros de producción en comparación con el año 2018.

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.

Prevención de residuos de envases

Al igual que en años anteriores, el compromiso ambiental del sector en materia de envases durante 2021 ha abordado toda la cadena de valor, promoviendo la reutilización, el reciclaje y la prevención del littering, y fomentando el ecodiseño de los envases y embalajes.

Cerveceros de España, como parte activa de Ecovidrio, sigue participando en sesiones de trabajo con esta entidad para la definición del Plan Empresarial de Prevención 3.0 de residuos de envases 2020-2022.



PUNTO DE SITUACIÓN RESPECTO AL OBJETIVO MARCADO




ENVASES



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.


ENERGÍA



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.


AGUA



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.


HUELLA DE CARBONO



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
cervecero
español siempre
ha mantenido
un firme
compromiso con
la sostenibilidad
medioambiental



Sector comprometido con la sociedad

Durante el año 2021, Cerveceros de España, como fiel reflejo del compromiso que mantiene con la sociedad, siguió participando y trabajando activamente en distintas iniciativas junto a entidades públicas y privadas para promover diferentes aspectos como el consumo responsable, la seguridad vial, la autorregulación en materia publicitaria o el apoyo a la hostelería, actividad todavía lastrada en el 2021 por la pandemia.

La SIN, una alternativa segura

En 2021 no se ha dejado de recordar la necesidad de evitar el consumo de bebidas con contenido alcohólico antes o durante la conducción a través de "En la carretera, Cerveza SIN", campaña que lleva activa dos décadas y que se ha ido renovando año tras año hasta convertirse en referente, no solo a nivel nacional sino también en Europa. "En la carretera, Cerveza SIN" cuenta con un gran respaldo social e institucional, así como con un importante grupo de colaboradores que se unen año tras año y entre los que se encuentran desde asociaciones empresariales a organizaciones de víctimas de accidentes de tráfico.

Promoviendo la vida activa

Las redes sociales han seguido siendo el punto de encuentro de los amantes de la cerveza a través de las cuales Cerveceros de España

ha animado a mantener un estilo de vida activo. Según se iban reduciendo las restricciones sanitarias, se ha alentado a los amantes de la cerveza a practicar ejercicio físico en grupo a través de la plataforma Beer Runners.

Así, el reparto de miles de camisetas técnicas ha servido para recordar a los participantes de los grupos de Beer Runners la importancia de seguir manteniendo la sana costumbre de hacer deporte. La filosofía de esta iniciativa es aprovechar el componente social que tiene la cerveza, el disfrutarla en grupo y con algo de comer, para animar a la población a hacer ejercicio al aire libre.

Por una publicidad legal, honesta y veraz

El sector cervecero español siguió avanzando en su compromiso por una comunicación comercial responsable. El Código de Autorregulación Publicitaria de Cerveceros de España, pionero en el sector de alimentación y bebidas de nuestro país y asumido de manera voluntaria por todas las compañías asociadas, supone ir un paso más allá en el compromiso que mantienen las cerveceras con sus consumidores. Recoge una serie de principios y normas que garantizan unas comunicaciones comerciales de cerveza legales, honestas, verídicas, éticas y elaboradas con sentido de responsabilidad social.



Esta firme apuesta por la responsabilidad publicitaria se vio reflejada en que durante el año 2021 no se produjo ninguna incidencia en este aspecto, pudiendo afirmar que la comunicación comercial de las compañías cerveceras cumplió con creces los principios recogidos en el Código de Autorregulación completamente.

Apoyo a la investigación

Cerveceros de España ha mantenido presente su compromiso con la investigación a través de la colaboración mantenida con distintas entidades académicas para el estudio de la cerveza desde diferentes ángulos, desde su elaboración hasta los efectos de su consumo. Así, 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.

Por otra parte, ha apoyado las actividades del FICYE, el Foro para la Investigación de la Cerveza y Estilos de Vida, entidad cuyo objetivo es dar respuesta a la demanda informativa en torno a la cerveza a través de información objetiva, contrastada, basada en evidencia científica y novedosa sobre el consumo moderado de cerveza y sus efectos en la salud. Para ello, está regido por un Comité Científico formado por profesionales procedentes del mundo académico, médico y nutricional, que avalan y supervisan toda la investigación y divulgación que se lleva a cabo.

Aunando esfuerzos junto a la hostelería

2021 también ha sido un año muy duro para la hostelería. La crisis económica generada por la pandemia se agravó, y las restricciones impuestas a la hostelería se alargaron hasta entrada buena parte del año. Cerveceros de España, fiel a su compromiso con la hostelería, ha apoyado y ofrecido continuidad a lo largo de 2021 a los distintos proyectos nacionales que buscaban brindar apoyo a este sector, uno de los más castigados por la pandemia.

A pesar del enorme reto que ha supuesto la pandemia, el sector cervecero ha trabajado de la mano del hostelero para conseguir que este pudiera sobreponerse, desarrollando planes de acción e iniciativas que impulsaban la transformación digital de la hostelería, así como la incorporación de nuevos servicios y herramientas para integrar toda la propuesta de valor de los bares.

Además, las compañías cerveceras continuaron prestando un fuerte apoyo económico, garantizando buena parte de los ingresos de la hostelería ante las importantes restricciones sufridas, pusieron a su disposición fórmulas para inyectar liquidez y mantuvieron ayudas para la recuperación, continuando con la tendencia iniciada un año atrás.

El sector cervecero de nuestro país ha mantenido también en 2021 los esfuerzos conjuntos con la hostelería para fomentar su adaptación a las nuevas normas tras la pandemia sin renunciar a la sostenibilidad, poniendo en marcha acciones que tenían como objetivo convertir las terrazas de los bares en espacios de convivencia inteligentes, accesibles y sostenibles.

La cerveza, con el deporte español

Las empresas cerveceras han mantenido un fuerte compromiso con la promoción y apoyo al deporte nacional. Algunos de los proyectos que han puesto de manifiesto dicho apoyo en 2021 son el patrocinio deportivo y cultural a través de, propuestas como apoyo en la construcción de complejos deportivos como herramienta para fomentar la actividad física, así como el patrocinio a clubes de fútbol, baloncesto o ciclismo.

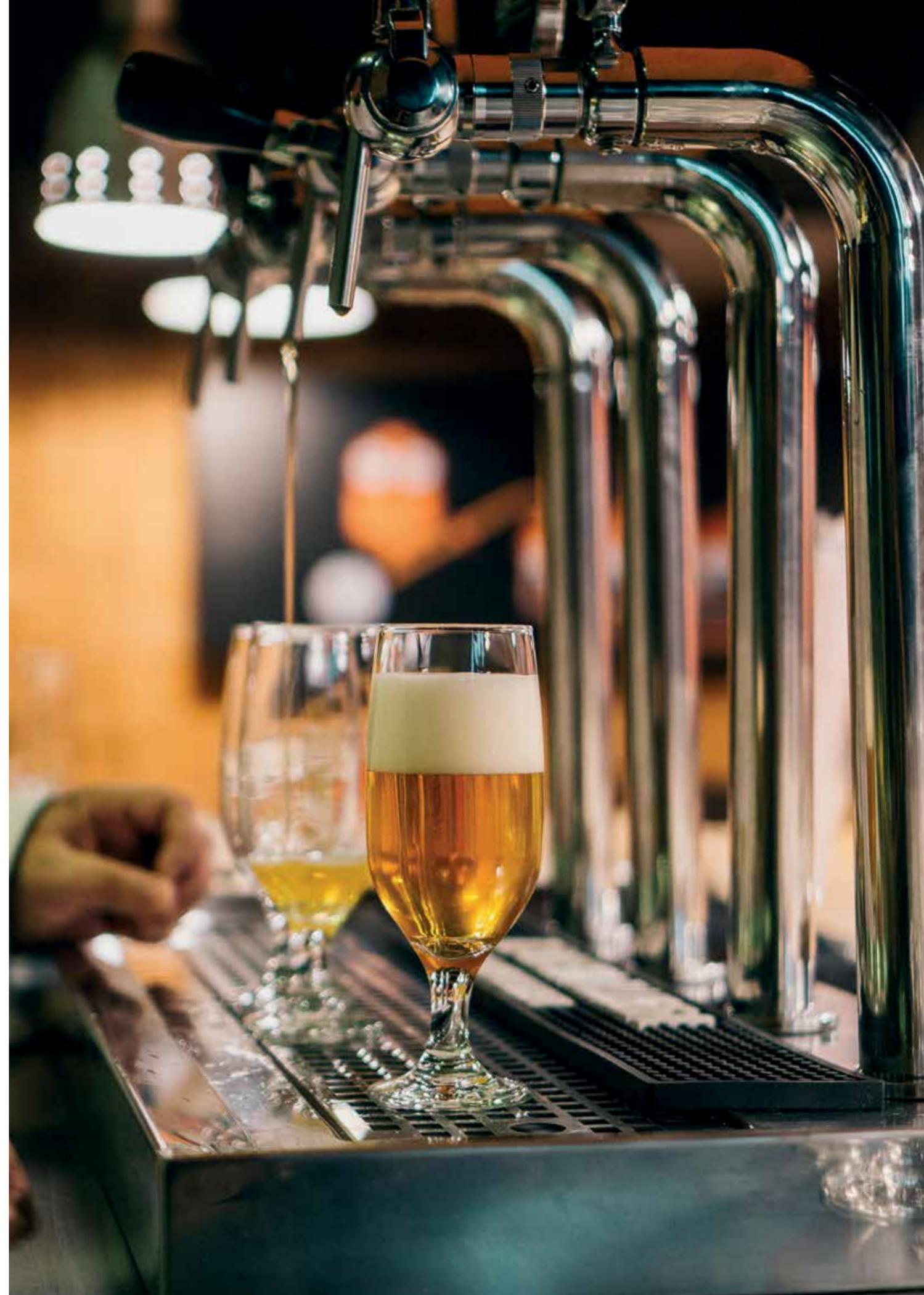
Convencidos de que a través del deporte se puede conseguir una sociedad con igualdad de oportunidades, las empresas cerveceras han apoyado al deporte femenino a través del patrocinio a competiciones, la ampliación de asociaciones en el fútbol y el reconocimiento a su labor y superación.

Valor compartido

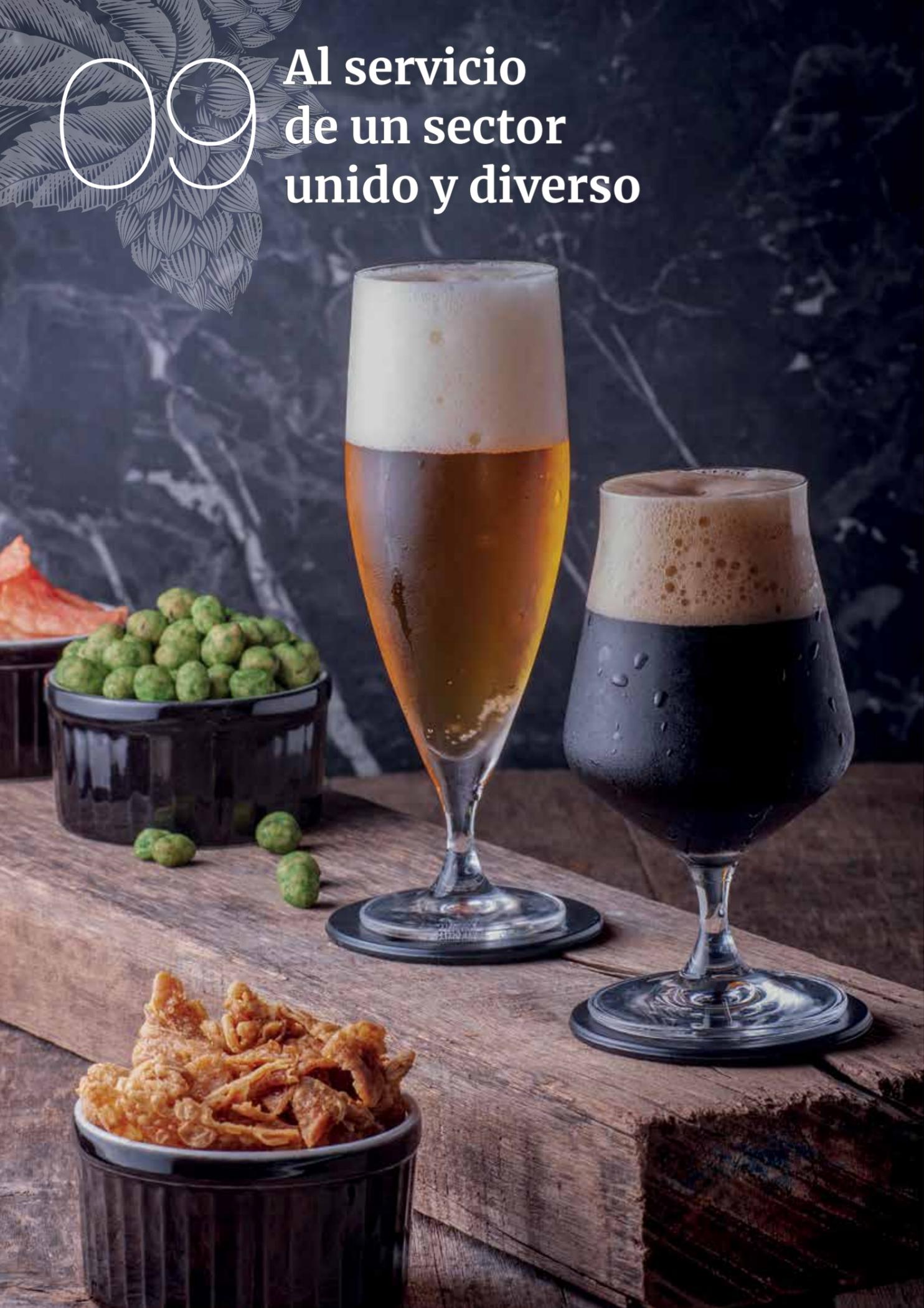
Las compañías cerveceras han desarrollado múltiples iniciativas apostando por la diversidad y la igualdad de género, favoreciendo el empleo a colectivos en riesgo de exclusión o promoviendo programas de formación y mentorización del talento en hostelería y turismo entre los jóvenes, entre otros.

Entre los proyectos concretos, destacan la creación de una cátedra como instrumento para favorecer la promoción y difusión del conocimiento y la cultura como medio de desarrollo de la sociedad.

Las cerveceras promueven un empleo estable y de calidad. Muestra de ello son los reconocimientos obtenidos en relación a la gestión de personas y talento gracias a estrategias llevadas a cabo y los resultados de éxito y satisfacción entre los empleados.



Al servicio de un sector unido y diverso



La misión fundamental de Cerveceros de España pasa por la puesta en valor del sector, la defensa de sus intereses, velar por la elaboración de cerveza en las mejores condiciones y actuar con responsabilidad ante el conjunto de la sociedad. Una misión que ha permanecido vigente desde que la Asociación se fundara hace 100 años.

Así, su compromiso 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, también en 2021, año de inicio de la recuperación tras el fuerte impacto de la pandemia y en el que se han consolidado servicios que se pusieron en marcha en 2020 y lanzado nuevas iniciativas para responder a las necesidades de las compañías cerveceras en un contexto de constante cambio.

Representación institucional

Para Cerveceros de España, servir de puente entre las instituciones públicas y todos sus asociados representa una labor esencial y es por este motivo por el que, en 2021, mantuvo una estrecha relación con los diferentes agentes sociales e instituciones. Para lograr esta colaboración, se trabajó de forma estrecha con todas las cerveceras, poniendo especial atención en todas aquellas propuestas e inquietudes del sector para darle voz ante los

organismos oficiales pertinentes y demás entidades de interés.

Asesoría, normativa y legislación

Cerveceros de España cuenta con un área de consulta y apoyo donde los asociados puedan recurrir para conocer todas las novedades en legislación comercial, publicitaria o de cualquier otra materia, además de obtener información procedente de fuentes oficiales a las que tiene acceso.

La asociación también dispone de un servicio de asesoramiento legal sobre productos y servicios del sector cervecero, que abarca 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

El Grupo de Internacionalización es el encargado de promocionar el sector en los diferentes mercados de todo el mundo y difundir la cultura cervecera en la forma como es entendida en nuestro país, algo muy apreciado fuera de España. Para ello, es especialmente relevante la colaboración con instituciones públicas y privadas, así como el asesoramiento especializado desde Cerveceros de España a todos sus asociados para ayudarles a impulsar su presencia en el exterior y fomentar el acceso a nuevos mercados.



Digitalización

Cerveceros de España lideró en 2021 el lanzamiento de una nueva herramienta llamada The Brewing Team, un software colaborativo que permite la gestión completa e integral de una cervecera en tiempo real. De esta manera, la asociación contribuye a la transformación digital del sector, habilitando y mejorando las funciones y operaciones en distintos procesos como la gestión de clientes, gestión de procesos, facturación y comercio electrónico.

En definitiva, una solución que permite a las compañías cerveceras de menor tamaño, ser más ágiles, eficientes y competitivas.

Fiscalidad

Para Cerveceros de España, servir de conexión y punto de entendimiento entre las entidades públicas y privadas con sus asociados es una tarea fundamental. Por ello, busca aportar propuestas que, considerando la implicación de la carga tributaria en los distintos ámbitos de interés como el turismo o la hostelería, consigan crear valor para el conjunto del país. De esta manera, todos los asociados pueden participar en grupos de trabajo específicamente creados para tratar temas en torno a la fiscalidad y la simplificación de los impuestos especiales, algo que cobró especial importancia con la implantación del sistema SILICIE.

Información del sector

La sana competencia dentro del sector repercute directamente en el ofrecimiento de un producto de mayor calidad al consumidor, adaptado a sus gustos y demandas. De esta manera, la asociación pone a disposición de todos sus asociados

el acceso a datos e informes sobre el sector cervecero para conocer las últimas tendencias del entorno en el ámbito nacional e internacional a través de sesiones de trabajo y documentación.

Sostenibilidad medioambiental

Cerveceros de España también es un aliado para las políticas de actuación sostenibles y responsables con el medioambiente. Para asesorar y acompañar en el cumplimiento de estos objetivos, la asociación cuenta además con un grupo de trabajo específico para realizar el seguimiento de los indicadores relacionados con los distintos compromisos ambientales.

Formación

Para repercutir en un mejor producto, es importante contar con procesos formativos en todos los niveles. De esta forma, la asociación desarrolla actividades formativas tanto presenciales como online 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

En Cerveceros de España, conocedores de la importancia que suponen los fondos públicos, creó mecanismos para informar de todas las convocatorias que puedan ser del interés para sus asociados a todos los niveles de la administración. Además, con motivo de los Fondos Next Generation agrupó a toda la cadena de valor del sector, desde el campo hasta la distribución a hostelería, para renovar las flotas de las compañías, entre otros proyectos, con criterios de sostenibilidad e innovación.



10 Nuestras marcas



MAHOU SAN MIGUEL



Damm

DAMM



HEINEKEN ESPAÑA

HEINEKEN





HIJOS DE RIVERA



COMPAÑÍA CERVECERA DE CANARIAS



GRUPO AGORA

GRUPO AGORA



OTROS ASOCIADOS



**ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE CERVECEROS
ARTESANOS INDEPENDIENTES**





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

www.cerveceros.org

[@CervecerosES](https://twitter.com/CervecerosES)

[in](https://www.linkedin.com/company/cerveceros-de-espana) Cerveceros de España