

los supermercados (40% de cuota de mercado). El establecimiento especializado alcanza en este producto una cuota del 27%, mientras que el hipermercado concentra el 15%. El autoconsumo representa un 8%, mientras que los mercadillos tienen una cuota de mercado del 3%. Las otras formas comerciales acaparan el 7% restante.

### Restauración, colectividades e instituciones

Durante el año 2008, los establecimientos de restauración comercial y restauración colectiva y social adquirieron cerca de 505,9 millones de kilos de patatas y gastaron 510,3 millones de euros en este producto. En la demanda extradoméstica de patatas, las patatas frescas representan un 60% del consumo y un 35,4% del gasto, las patatas congeladas el 36,7% del consumo y el 41,7% del gasto, y las patatas procesadas el 3,3% del consumo y el 22,9% del gasto.

En la restauración comercial, las patatas frescas representan un 54,7% del consumo y un 31,2% del gasto, las patatas con-

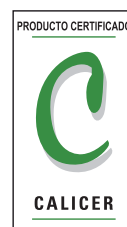
geladas el 41,8% del consumo y el 44,5% del gasto, y las patatas procesadas el 3,5% del consumo y el 24,3% del gasto.

En la restauración colectiva y social, las patatas frescas representan un 84,3% del consumo y un 65,8% del gasto, las patatas congeladas el 13,1% del consumo y el 21,9% del gasto, y las patatas procesadas el 2,6% del consumo y el 12,3% del gasto.

En la restauración comercial, los restaurantes independientes concentran el 29% de la demanda de patatas, la restauración organizada el 28%, los bares y cafeterías el 26%, y los hoteles el 17%.

Por áreas geográficas, la restauración comercial demanda el mayor volumen de patatas en Andalucía, Extremadura, Cataluña, Aragón y Baleares.

La restauración comercial utiliza al mayorista como principal fuente de aprovisionamiento de patatas (alcanza una cuota del 56%), seguido del fabricante, con una cuota del 36%. El cash & carry, el libreservicio (hipermercado y supermercado), el establecimiento especializado y las otras formas comerciales alcanzan un 2% para cada uno de los casos. ○



## CERTIFICAMOS PRODUCTOS EXTRAORDINARIOS

CALICER ENTIDAD CERTIFICADORA DE ALIMENTOS

Si su producto es extraordinario, dígaselo a todo el mundo con el sello CALICER. Una certificación de procedencia, trazabilidad y calidad. Una garantía que defiende el nombre de su producción frente a imitaciones o abusos. Un símbolo que, en definitiva, ofrece un valor añadido a sus productos agroalimentarios.



SALAMANCA:  
Pizarro, 17 bajo • Tel. 923 19 22 38 • 37005 Salamanca  
MADRID:  
Monsalúpe, 14 - A, 3º B • Tel. 91 463 25 54 • 28047 MADRID  
[www.calicer.com](http://www.calicer.com)