

**Christian Rabat** Director de Marketing y Ventas de la división Consumer Goods de WMF Española



# “El Grupo WMF desarrolla, fabrica y comercializa productos de muy alta calidad, innovadores y de diseño vanguardista”

Que tres acciones tan cotidianas para cualquier persona como cocinar, comer y beber, se conviertan en una gran experiencia constituye el principal objetivo del Grupo WMF. Esta compañía de origen alemán cuenta con más de 160 años de experiencia y con casi 6.000 empleados, repartidos entre sus plantas de producción, sus centros logísticos y sus oficinas en 40 localizaciones en todo el mundo. En 2014, su facturación fue de 1.024 millones de euros, un 3% más que el año anterior.

## Tras una trayectoria que se remonta a 1853, ¿en qué momento se encuentra actualmente el Grupo WMF en España?

En WMF Española tenemos dos grandes líneas de negocio: Consumer Goods, con productos dirigidos al hogar y por otro lado, nuestra división de máquinas de café profesionales y artículos de hostelería. La división de Consumo, a la cual yo me he incorporado recientemente como Director de Marketing y Ventas para España y Portugal, tiene un ambicioso plan de crecimiento para los próximos años. Creemos que hay una gran oportunidad en el mercado ya que cocinar y disfrutar en casa está de moda. Para ello, vamos a ampliar nuestra oferta a los consumidores con nuevos productos y nuevas marcas como Silit y Kaiser.

■ “En España existen más de un millón de hogares con alguno de nuestros productos”

## Por lo que respecta a esta división, ¿con cuántas familias de productos cuentan?

WMF es mundialmente conocida por su amplio catálogo de ollas rápidas, cuberterías, baterías de cocina, cuchillos de cocina. En lo referente a las ollas rápidas, podemos decir que solo en España existen más de un millón de hogares con alguno de nuestros productos. Representan una solución ideal debido a que los alimentos se cuecen bajo presión a altas temperaturas, haciendo que los tiempos sean hasta un 70% más cortos y se ahorre hasta un 50% de energía. Por otra parte, en la categoría de cu-

biertos de mesa tenemos registrado un material, denominado Cromargan protect®, extremadamente resistente a cualquier tipo de huellas de uso, siendo hasta 150 veces más resistente a arañazos que las cuberterías convencionales. Nuestros productos los distribuimos a través de tiendas especializadas, grandes almacenes y tiendas on-line.

## ¿Qué otras patentes destacadas han lanzado al mercado en los últimos años?

En baterías de cocina podríamos destacar nuestro sistema Cool Plus®, patentado por WMF a nivel mundial y que evita que las asas se calienten gracias a unos soportes especiales fijados por tecnología láser y la utilización de silicona como aislante. En cuchillos de cocina hemos desarrollado Performance Cut, un afilado sobresaliente y duradero; el proceso de fabricación de estos cuchillos combina las ventajas del forjado tradicional con tecnología láser de precisión. Además, quisiera destacar que desde el año 2012 distribuimos con la marca Silit ollas rápidas y baterías de cocina en Silargan®. Estos productos, además de presentarse en una gama de colores espectacular, tienen un interior cerámico de alta calidad, ideal para alérgicos ya que no contiene níquel. Y por último y muy recientemente hemos comenzado a distribuir moldes y utensilios de repostería de la marca Kaiser.

## ¿Cuáles son sus principales valores diferenciales?

El Grupo WMF se distingue sobre todo por desarrollar y comercializar productos de muy alta calidad, innovadores y de diseño vanguardista. Nuestro objetivo es conseguir que nuestros consumidores disfruten con

■ “Nuestro objetivo es conseguir que nuestros consumidores disfruten con la experiencia culinaria en todas sus etapas: preparar los alimentos, cocinarlos y disfrutar de una buena comida”

la experiencia culinaria en todas sus etapas: preparar los alimentos, cocinarlos y disfrutar de una buena comida. Y esto es válido tanto en el día a día como en las ocasiones especiales.

## ¿Cuáles son los proyectos de futuro más destacados del grupo aquí en España?

Teniendo en cuenta que la cocina es hoy en día un sector en auge que va más allá de la pura necesidad nutricional y genera entusiasmo entre todas las edades, estamos estudiando abrir nuevos canales de venta que nos faciliten llegar a más consumidores. Además, cada año lanzamos al mercado una serie de novedades para aquellos “aficionados” que buscan hacer la experiencia culinaria mucho más atractiva y placentera para todos.

■ “La cocina va más allá de la pura necesidad nutricional y genera entusiasmo entre todas las edades”



Exclusiva y patentada tecnología Cool Plus® que reduce eficazmente la transmisión del calor entre la cacerola y las asas



Performance Cut, novedosa tecnología para un afilado sobresaliente y duradero

# WMF Group

