

Nº58

JUNIO 2016

Boletín de noticias, sugerencias
y consejos editado en exclusiva para los clientes
y amigos **GRUP VIVÓ**

Síguenos en Facebook y Twitter



www.facebook.com/grupvivo



www.twitter.com/grupvivo

burbujas

Vivó

Balance Alimentaria 2016



Alimentaria 2016, en su 40 aniversario, ha clausurado el evento con la asistencia de visitantes de 157 países (16 más que en 2014), confirmando su poder de convocatoria internacional y su papel a la hora de dinamizar las exportaciones de las empresas del sector. Asimismo, el salón evidencia la reactivación de la demanda nacional ante el aumento del consumo.

Las 4.000 empresas expositoras procedentes de 78 países y los 140.000 visitantes registrados, un 32% de ellos internacionales, reflejan la potencia de este evento. De los 44.000 visitantes internacionales, un 2% más que en 2014, la mitad procede de Europa principalmente de Francia, Italia, Reino Unido, Portugal y Países Bajos. Como segundo gran mercado geográfico en visitantes se sitúa EE.UU, seguido de América Latina, con profesionales de México, Colombia, Chile y Perú a la cabeza. También despunta Asia con Japón, Hong Kong y China como referencia. De Oriente Medio cabe citar el crecimiento de los visitantes de Emiratos Árabes Unidos. En la lista de visitantes de nuevos países destacan Túnez, Argelia, Omán, Kuwait, Arabia Saudí, Nigeria, Congo y Mozambique.

Paralelamente, Alimentaria ha invitado a 800 compradores extranjeros, un 62% más que en 2014. Se trata de importadores y distribuidores de Europa, Asia, Latinoamérica y EE.UU que han

celebrado 11.200 reuniones de negocios con expositores, un 12% más que en la pasada edición. Estos encuentros organizados junto a Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (Fiab), el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Magrama), ICEX España y Acció de la Generalitat de Catalunya, son muy bien valorados por las empresas participantes.

En el certamen ha destacado el espacio Innoval con 300 nuevos lanzamientos entre los que se ha premiado a marcas como Bodegas Sanviver, Nestlé, Dulcesol, Aneto o Noel, entre otras. Entre los productos más destacados de este año figuran un vermut ecológico, embutidos para vegetarianos o bollería y snacks con algas respondiendo, así, a nuevas demandas de propuestas más saludables, naturales y orgánicas, y la búsqueda de alimentos enriquecidos para aumentar el bienestar y prevenir enfermedades.

El principal termómetro de innovación y tendencias ha sido The Alimentaria Hub, un gran espacio con más de 200 actividades de conocimiento y debate como el Congreso de la Dieta Mediterránea; los encuentros Aliber de I+D+i de Fiab o el espacio para start-ups The Food Factory. Se calcula que en las diferentes jornadas y ponencias celebradas han participado más de 2.200 personas.

Revistaaral.com

Nuevo café de Café Crem, método Mieludo

Durante el Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas Alimentaria Café Crem, marca de café del Grup de Distribució Costa Brava, del cual en GrupVIVÓ formamos parte, hemos presentado un nuevo café, el café Mieludo. Este café se elabora con un nuevo método artesanal de secado patentado por Café Crem. Consiste en dejar que los granos de café, una vez despulpados, se impregnen de su propia miel natural. Esta miel, rica en azúcares da más dulzor al producto final.

Así obtenemos un matiz de sabor dulce, único y que solo podrás disfrutar con Ideal Coffee Método Mieludo. Un café ideal para degustar con menos azúcar para poder apreciar todas sus propiedades.



editorial

¡Ya estamos preparados para el verano! En este número de Burbujas podréis observar que hacemos referencia a muchas noticias de productos muy centradas en esta época del año en la que el calor y la hidratación son tan protagonistas. Refrescos, zumos, cerveza, hay tantas posibilidades de hacer más soportable el calor que todo depende de vuestras preferencias. Además este año toca verano de Eurocopa de fútbol. Para los que aman el este deporte será una excusa perfecta para reunirse en un bar para animar a su país y a los que no os gusta el fútbol recordad que siempre hay bares sin televisión en los que disfrutar. Bares, chiringuitos de playa... todos listos para empezar la época veraniega. ¡Qué disfrutéis mucho!

Grup VIVÓ

sumario

- 1 Balance Alimentaria 2016
Nuevo café de Café Crem
- 2 Llegaron las vacaciones.
Consejos para que la dieta sobreviva al verano
- 3 Cacaolat 0%: el auténtico placer del mejor cacao, sin lactosa
- 4 Granini crea un nuevo segmento en su entrada en la categoría de refrescos
- 5 Damm amplia sus plantas de Murcia y El Prat
- 6 Granini relanza su gama en envases Tetra Brik con un revolucionario formato
- 7 Coca-Cola presenta su EURO



Llegaron las vacaciones. Consejos para que la dieta sobreviva al verano

Primero que nada, debemos darle una vital importancia a la hidratación, sobre todo si nos exponemos al sol o realizamos alguna actividad física (pelota-paleta, voley, trotar o simplemente caminar en la orilla del mar). La mejor bebida es el agua mineral (recordar que existen opciones bajas en sodio para las personas hipertensas), sino, tenemos las gaseosas light, aguas minerales saborizadas, soda y la opción de preparar jugos light (siempre con agua que consideremos segura). No nos podemos olvidar de las infusiones, el café, el té y el mate también están presentes, pero ojo: estas bebidas aumentan la diuresis (eliminación de líquidos), por lo tanto no debemos abusar de ellas si son la única fuente de hidratación elegida.

Estas son algunas opciones de menú fácilmente adaptables a la rutina en la playa:

DESAYUNOS/MERIENDAS

- Licuados hechos con frutas frescas, agua y edulcorante.
- Ensaladas de frutas sin azúcar (con edulcorante y jugo de naranja o pomelo son una excelente opción).

- Panes integrales con quesos magros.
- Yogures descremados (pueden ser con frutas o cereales sin azúcar).

ALMUERZOS

- Ensaladas con vegetales de varios colores, lo ideal sería agregarle algún alimento que contenga proteínas (trocitos de pollo, clara de huevo, daditos de queso magro). Si va a ser trasladada en recipientes plásticos, no conviene llevarlas condimentada con aderezos, es preferible aderezar en el momento.
- Sandwich de pan integral, queso magro y vegetales (lechuga, tomate, cebolla, etc.): sí, se puede, pero no todos los días, hay que usar la imaginación!!!
- Tartas de vegetales: preferentemente hechas con masas light, unidas sólo con claras. Los vegetales no deben ser salteados ni fritos, es más saludable cocinarlos al microondas, al vapor o hervirlos.



Revistaaral.com

Cacaolat 0%: el auténtico placer del mejor cacao, sin lactosa



El batido de cacao sin lactosa, sin gluten ni azúcares añadidos es ideal para quien quiere cuidarse sin renunciar al sabor del auténtico batido de cacao.

Las bebidas sin lactosa cada vez son más populares ya que cada vez hay más personas con intolerancia a la lactosa en nuestro país. Además muchas personas se suman a las bebidas sin lactosa ya que son percibidas como productos más saludables y sobre todo más fáciles de digerir.

En respuesta a esta demanda creciente del mercado, Cacaolat ha decidido apostar por un producto sin lactosa para que su gama pueda cubrir las distintas necesidades de los consumidores. De este modo, Cacaolat 0% ha eliminado la lactosa de su fórmula sin que su sabor y textura se vean afectados con el objetivo de crear un producto más digestivo, que permita a aquellas personas que son intolerantes a la lactosa o que simplemente desean sentirse más ligeras disfrutar del auténtico placer de Cacaolat.

Cacaolat 0% está elaborado con la misma calidad y cantidad de cacao que el Cacaolat original para mantener su característico sabor. Mantener unos hábitos de vida saludables y permitirse pequeños caprichos ya no es algo incompatible gracias a Cacaolat 0%, el batido 0% grasas, bajo en calorías, sin azúcares añadidos y edulcorado con Stevia, un edulcorante 100% natural, sin calorías, que permite endulzar hasta 300 veces más que el azúcar convencional. Además, Cacaolat 0% es apto para celíacos al no contener gluten entre sus ingredientes.

Lactosa.org

Granini crea un nuevo segmento en su entrada en la categoría de refrescos



Granini, marca de referencia en el sector zumos con más de 50 años de presencia en el mercado, se adentra en la categoría de refrescos y lo hace con la creación de un nuevo segmento de producto en el lineal. Para ello, y bajo el paraguas de una estrategia internacional del grupo alemán, la compañía lanza una nueva marca exclusiva para el mercado español bajo el nombre de Zitro. Uno de los aspectos más destacables es que contiene un tipo de burbuja única en refrescos. Se trata de la burbuja de aguja que Granini ha desarrollado expresamente para este producto. Este tipo de burbujas son más finas y se caracterizan por potenciar e intensificar más el sabor. Este toque sofisticado eleva el producto a que el consumidor lo perciba como una bebida refrescante, premium y dirigida a un público adulto.

Zitro llega al mercado español con 3 sabores diferentes, en los que predomina un ingrediente principal y se le añade un toque especial. Se podrán degustar las variedades de Naranja&Azahar, Arándanos&Limón y Limón&Lima. Según María Mas-Bagà, de Granini, "estamos muy satisfechos de la acogida que está teniendo la marca en esta primera fase de promoción y con la respuesta que estamos recibiendo por parte del canal de distribución, y es que se trata de una propuesta innovadora que aportará valor a la categoría y dará una respuesta a un segmento de la población adulta". Además, María Mas-Bagà añade que "con Zitro ampliamos nuestro portfolio lo que nos permite atraer a nuevos consumidores y a estar presentes en otros momentos de consumo, y siempre con el aval de una marca de confianza como es Granini". Respecto a los formatos, los 3 sabores se podrán encontrar en envases de PET de 1L con un diseño Premium y muy transparente. Además, se lanza en formato de lata de 0,33L sleek los sabores Naranja&Azahar y Limón&Lima para facilitar así la prueba y el consumo on the go.

Revistaaral.com

Damm amplía sus plantas de Murcia y El Prat

Damm ha iniciado el proceso de ampliación de sus plantas de Barcelona y Murcia con el objetivo de aumentar su capacidad de producción en ambos centros. La implantación de infraestructura adicional en estas dos fábricas logrará ampliar la producción en más de 1.000.000 de hectolitros y se enmarca en el plan estratégico industrial 2015-2017 de la compañía. Con esta ampliación, la capacidad total de producción de cerveza de Damm se situará en más de 7 millones de hectolitros en las plantas de Murcia y El Prat.

En los últimos años, y debido al crecimiento y a la expansión internacional de Damm, la fábrica de El Prat ha ampliado su portfolio de cervezas elaboradas así como la tipología de formatos de envasado. Estos cambios han exigido la modificación y adaptación de las instalaciones, objetivos prioritarios para Damm, que en 2016 creará 100 nuevos puestos de trabajo para cubrir las necesidades de la compañía. Las medidas supondrán una significativa ampliación de la

capacidad de las plantas, a la vez que mejorarán la flexibilidad y adaptación a nuevas variedades de cerveza y a las diferentes necesidades de packaging de los mercados en los que opera. De esta manera, la planta de Damm en El Prat se verá ampliada con la incorporación de siete nuevos tanques de fermentación y guarda, y una nueva línea de envasado de botellas de vidrio. Paralelamente, la planta de Murcia se reforzará con cuatro tanques de fermentación y guarda y con varios equipos en las aéreas de maltería, cocimiento y envasado. El proyecto de mejora de la competitividad de ambas plantas se inició en 2015. Gracias a las acciones desarrolladas, el centro de producción de Damm en El Prat incorporó el pasado año cuatro tanques de fermentación y guarda y una nueva línea de barril. Asimismo, la planta de Murcia se reforzó con dos tanques de fermentación y guarda y con un nuevo tren de envasado de latas.

La Vanguardia

Granini relanza su gama en envases Tetra Brik con un revolucionario formato y entra en el segmento de base de leche

Granini Fruti se presenta con un envase divertido, práctico y único en España, el envase Tetra Brik Aseptic Edge 200ml, diferencial e innovador en el lineal de zumos, néctares y bebidas a base de fruta. Granini Fruti ofrece lo mejor de la fruta aportando la vitalidad natural que todos los padres y las madres desean para sus hijos. Y es que el nuevo Fruti contiene Vitamina C de origen natural. Con Granini Fruti, los niños disfrutarán jugando gracias a su original formato a la vez que tomarán una bebida rica en Vitamina C de origen natural, la acerola, una fruta con alto contenido en vitamina C. Esto lo convierte en el aliado perfecto para el día a día de los niños.

Es por eso que Granini Fruti está disponible en los gustos favoritos de los más pequeños: naranja, melocotón, piña y Tu Merienda. El Granini de siempre ahora con nuevo diseño, formato y ¡mucho más vitalidad!

El envase Tetra Brik Aseptic Edge se presenta en un formato de 200 ML ideal para disfrutar de su contenido gracias a su sencillo sistema de apertura y a la pajita que

lo acompaña, que facilita su uso en cualquier momento y lugar y convierte su experiencia en un juego de niños.

Granini entra por primera vez en el lineal base de leche de la mano de Fruti Leche, la bebida que mezcla lo mejor de la fruta de Granini, seleccionada especialmente para dar el mejor sabor, y los beneficios de la leche.

Bajo el sello de garantía que siempre ha acompañado a la marca a lo largo de sus 50 años de existencia, esta nueva gama es fuente de Vitamina D, fundamental para el crecimiento de los dientes y de los huesos, no solo en edad infantil, sino también en la adolescencia.

La gama de Granini Fruti Leche presenta sabrosas recetas con una combinación de frutas especialmente pensada en los gustos de los más pequeños: se podrá encontrar el Tropimix, de piña, mango y plátano, y Mixterráneo, de melocotón naranja y manzana.

Tetrapack.com



Coca-Cola presenta su EURO

Coca-Cola, patrocinador oficial de la UEFA EURO 2016 presentó en París su programa para la fase final de la Eurocopa en línea con su campaña 'Siente el sabor'.

El deseo de Coca-Cola es sorprender a todos los aficionados al fútbol ofreciendo experiencias innovadoras en la línea con su campaña 'Siente el sabor' lanzada en todo el mundo en el mes de enero. Los aficionados deciden si seguir el gran evento solos, con amigos y familia, en casa, en el estadio, en las ciudades o en un bar, y por ello Coca-Cola ofrece un amplio paquete lleno de innovaciones y juegos en un ambiente festivo.

Y por último pero no menos importante, Coca-Cola ha elegido a Arsène Wenger como su experto. El entrenador del Arsenal analizará los diferentes partidos y el torneo en general con videos exclusivos que se publicarán en las redes sociales de la marca. Programa de Coca-Cola para la UEFA EURO 2016

Contarán con 816 jóvenes europeos de entre 13 y 17 años para llevar las banderas que acompañarán a los jugadores cuando salgan al campo,

establecimiento de un sistema de pedidos que permitirá a los aficionados recibir su pedido directamente en su asiento del estadio, presencia en las fanzones con un espacio dedicado a Coca-Cola, cabinas de fotos en las fanzones y fotomatones portátiles en las ciudades para que los aficionados se hagan selfies al estilo de los cromos de Panini. En los bares Coca-Cola dará a 300 bares neveras ecológicas y Wi-Fi a toda la región, 14 puntos de reunión en las diez sedes, incluyendo tres en París i venta de botellas con los colores de la UEFA EURO 2016.



es.uefa.com

noticias breves

Se abre el plazo de inscripción de candidaturas de la 17ª edición de "El Producto del Año"

El Gran Premio a la Innovación: la elección por los consumidores de El Producto del Año, ha iniciado el plazo de inscripción de candidaturas para su 17ª edición. En esta ocasión podrán participar los productos que hayan sido lanzados al mercado español entre el 1 de enero de 2015 y el próximo 30 de septiembre de 2016. Los productos candidatos, una vez validados por el comité deontológico del certamen, se someterán al jurado más estricto, el consumidor. Marketingnews.com

Se entregan los premios a los mejores quesos españoles de 2015

Se han entregado, en el marco del Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas Alimentaria 2016 los premios a los mejores quesos españoles de 2015 en sus distintas categorías. En esta edición, el Premio Alimentos de España al Mejor Queso 2015 ha recaído en el Queso Otatza, de Quesería Joseba Insausti, de Ordizia (Guipúzcoa), que también ha obtenido el premio en la modalidad de queso madurado de oveja. Revistaaral.com

Alimentación y Bebidas ahondan en su compromiso con el medio ambiente

La industria española de alimentación y bebidas, como primer sector industrial del país y en un impulso claro de su compromiso con el medio ambiente, desarrolló el 15 y 16 de junio la segunda edición del ENVI-FOOD Meeting Point, el punto de encuentro en el que empresas del sector y de soluciones medioambientales se unen para profundizar en sus retos y objetivos conjuntos. Revistaaral.com



Recomendaciones para mantener tu cuerpo bien hidratado

Estar bien hidratado es siempre esencial para la salud, se realice o no actividad física. Las bebidas refrescantes, por su gran variedad de sabores, son una agradable y divertida alternativa para hidratarse durante todo el año.

En verano, por el calor y las altas temperaturas, estamos concienciados de la importancia de aportar líquido a nuestro organismo para estar bien hidratados. En invierno, aunque no tenemos la misma sensación de calor, también estamos expuestos a que nuestro organismo pierda líquido y, como consecuencia, a fatigarnos más rápidamente sin darnos cuenta. Es importante hidratarnos correctamente en cualquier época del año.

La sed es la señal de alerta que nos informa de un déficit de líquido. Cuando las células pierden agua, comienzan a contraerse y se transmite un mensaje al cerebro activándose la sensación de sed.

Cuando eliminamos agua, se eleva la concentración de las sales en el sistema vascular o sanguíneo, por lo que pierden su equilibrio. Estar bien hidratado es fundamental ya que contribuye al buen funcionamiento de todas las células, mejora las reacciones del organismo y diluye los líquidos corporales, favorece el transporte de nutrientes y sustancias orgánicas en el sistema circulatorio, mantiene la temperatura corporal, elimina toxinas o previene el estreñimiento, entre muchas otras ventajas.

Podemos pasar varias semanas sin comer, pero únicamente unos pocos días sin beber. Cuando la cantidad de líquido existente en nuestro organismo disminuye, hablamos de deshidratación. Sólo con que el cuerpo

pierda un 1% de líquidos aparece la sensación de sed; si esta pérdida es del 2%, se reduce el rendimiento, y a partir del 5% se puede producir una aceleración del ritmo cardíaco, apatía, vómitos, debilidad y calambres musculares.

La ingesta de líquidos es esencial para la vida. La deshidratación constituye un riesgo para todo el mundo, pero sobre todo para los niños (el agua representa en promedio el 75% del peso corporal de un niño), personas de edad avanzada y deportistas.

Por tanto, es fundamental vigilar la correcta hidratación de estos grupos de población. Los niños y las personas mayores son mucho más reacios a beber si no tienen sensación de sed. Las bebidas refrescantes, además del agua, nos ayudan a conseguir que se hidraten correctamente de una forma agradable, ya que existe una enorme variedad, que se adapta a los gustos y necesidades de cada persona.

Aproximadamente, el 80% de la energía producida para la contracción muscular se libera en forma de calor. Nuestro organismo debe eliminar esa gran cantidad de calor para no provocar un aumento de la temperatura corporal, que tendría consecuencias muy negativas para la salud. Por este motivo recurre al mecanismo de la sudoración, que al mismo tiempo que "enfria" el cuerpo, provoca una importante pérdida de líquidos.

En condiciones habituales, la sed es una buena señal para anunciar grados más o menos importantes de disminución de la hidratación. Pero en las grandes pérdidas de líquidos, consecutivas a la actividad

física, la desaparición de la sed no significa que el organismo haya alcanzado el estado de equilibrio entre pérdidas y ganancias (hidratación correcta), por lo que la persona que realiza alguna actividad puede dejar de beber sin haber completado su rehidratación (recuperación del líquido perdido hasta conseguir su normalización en el organismo).

Las bebidas refrescantes y su variedad de sabores son una alternativa para saciar la sed. Lo fundamental para mantener el organismo hidratado es "beber líquido". En circunstancias normales, nuestro organismo necesita entre 1,5 y 2 litros de líquido al día. Si lo perdemos a consecuencia del calor, la actividad física u otras circunstancias, esta cantidad se puede elevar hasta 3 litros de consumo al día o más.

Está claro que el cuerpo necesita líquidos y se ha demostrado que se bebe más cuanto mayor sea la diversidad de sabores a elegir. Las bebidas con sabor son una forma agradable y divertida de hidratarse, por lo que se consumen con más facilidad que el agua.

Con el fin de satisfacer las demandas de todos, cada año se ofrecen a los consumidores nuevas categorías de bebidas refrescantes (con gas, sin gas, sin azúcar, etc) y nuevas propuestas de sabores (bebidas para deportistas, bebidas refrescantes de té y otros sabores como manzana, melocotón o piña) que conviven con los más tradicionales (tales como la cola, naranja, limón o gaseosa).

Fuente: ANFABRA
(Asociación Nacional de Fabricantes de Bebidas Refrescantes Alcohólicas)

Burbujas
vivo

Boletín editado por GRUP VIVÓ
(CAVISA - SUBESA - COVICAT - VIVOCAFÉ)

Polígono Industrial "Fonsanta"
Av. Mare de Deu de Montserrat, 8 08970 Sant Joan Despí - Barcelona.
Telf: 933 732 343 / 933 732 943 Fax: 933 735 901
E-Mail: info@grupvivo.com
www.grupvivo.es - www.grupvivo.cat - www.grupvivo.com



GRUP VIVÓ

Las Noticias publicadas en esta revista, són una recopilación de noticias de diversas fuentes informativas del sector de la distribución y la alimentación. Grup Vivó no se responsabiliza de los comentarios de todas las noticias que no hayan estado redactadas por nuestro equipo editor.

