

Nº58

JUNY 2016

Butlletí de notícies, suggerències
i consells editat en exclusiva per als clients
i amics GRUP VIVÓ

Segueix-nos a Facebook i Twitter



www.facebook.com/grupvivo



www.twitter.com/grupvivo

burbuja

VIVÓ

Balanç Alimentaria 2016

Alimentaria 2016, en la seua 40 aniversari, ha clausurat l'esdeveniment amb l'assistència de visitants de 157 països (16 més que en 2014), confirmant el seu poder de convocatòria internacional i el seu paper a l'hora de dinamitzar les exportacions de les empreses del sector. Així mateix, el saló evidencia la reactivació de la demanda nacional davant l'augment del consum. Les 4.000 empreses expositores procedents de 78 països i els 140.000 visitants registrats, un 32% d'ells internacionals, reflecteixen la potència d'aquest esdeveniment. Dels 44.000 visitants internacionals, un 2% més que en 2014, la meitat procedeix d'Europa principalment de França, Itàlia, Regne Unit, Portugal i Països Baixos. Com a segon gran mercat geogràfic en visitants se situa EE.UU, seguit d'Amèrica Llatina, amb professionals de Mèxic, Colòmbia, Xile i Perú al capdavant. També despunta Àsia amb Japó, Hong Kong i Xina com a referència. D'Orient Mitjà cal citar el creixement dels visitants dels Emirats Àrabs. En la llista de visitants de nous països destaquen Tunísia, Algèria, Oman, Kuwait, Aràbia Saudita, Nigèria, Congo i Moçambic.

Paral·lelament, Alimentaria ha convidat a 800 compradors estrangers, un 62% més que en 2014. Es tracta d'importadors i distribuïdors

d'Europa, Àsia, Llatinoamèrica i EE.UU que han celebrat 11.200 reunions de negocis amb expositors, un 12% més que en la passada edició. Aquestes trobades organitzades al costat de Federació d'Indústries d'Alimentació i Begudes (Fiab), el Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi ambient (Magrama), ICEX Espanya i Acció de la Generalitat de Catalunya, són molt ben valorades per les empreses participants.

En el certamen ha destacat l'espai Innoval amb 300 nous llançaments entre els quals s'ha premiat a marques com a Cellers Sanviver, Nestlé, Dulcesol, Aneto o Noel, entre unes altres. Entre els productes més destacats d'aquest any figuren un vermut ecològic, embotits per a vegetarians o brioixeria i snacks amb algues responent, així, a noves demandes de propostes més saludables, naturals i orgàniques, i la cerca d'aliments enriquits per augmentar el benestar i prevenir malalties.

El principal termòmetre d'innovació i tendències ha estat The Alimentària Hub, un gran espai amb més de 200 activitats de coneixement i debat com el Congrés de la Dieta Mediterrània; les trobades Aliber de R+D+i de Fiab o l'espai per start-ups The Food Factory. Es calcula que en les diferents jornades i ponències celebrades han participat més de 2.200 persones.



Revistaaral.com

Nou cafè de Cafè Crem, mètode Mieludo

Durant el Saló Internacional de l'Alimentació i Begudes Alimentària Cafè Crem, marca de cafè del Grup de Distribució Costa Brava, del que GrupVIVÓ formem part, hem presentat un nou cafè, el cafè Mieludo.

Aquest cafè s'elabora amb un nou mètode artesanal d'assecat patentat per Cafè Crem. Consisteix a deixar que els grans de cafè, una vegada despulats, s'impregnin de la seva pròpia mel natural. Aquesta mel, rica en sucres dóna més dolçor al producte final.

Així obtenim un matís de sabor dolç, únic i que solament podràs gaudir amb Ideal Coffee Mètode Mieludo. Un cafè ideal per degustar amb menys sucre per poder apreciar totes les seves propietats.



editorial

Ja estem preparats per a l'estiu! En aquest número de Burbujas podreu observar que fem referència a moltes notícies de productes molt centrades en aquesta època de l'any en la qual la calor i la hidratació són tan protagonistes. Refrescs, sucs, cervesa, hi ha tantes possibilitats de fer més suportable la calor que tot depèn de les vostres preferències. A més aquest any toca estiu d'Eurocopa de futbol. Pels que estimen aquest esport serà una excusa perfecta per reunir-se en un bar per animar al seu país i als que no us agrada el futbol recordeu que sempre hi ha bars sense televisió en els quals gaudir. Bars, quiosquets de platja... tots llestos per començar l'època estiuenca. Que gaudiu molt!

Grup VIVÓ

sumari

- 1 Balanç Alimentaria 2016
Nou cafè de Cafè Crem
- 2 Arriben les vacances.
Consells perquè la dieta sobrevisqui a l'estiu
- 3 Cacaolat 0%: l'autèntic plaer del millor cacau, sense lactosa
- 4 Granini crea un nou segment en la seva entrada en la categoria de refrescs
- 5 Damm amplia les seves plantes de Múrcia i El Prat
- 6 Granini rellança la seva gamma en envasos Tetra Brik amb un revolucionari format
- 7 Coca-Cola presenta el seu EURO





Recomanacions per mantenir el teu cos ben hidratat

Estar ben hidratat és sempre essencial per a la salut, es realitzi o no activitat física. Les begudes refrescants, per la seva gran varietat de sabors, són una agradable i divertida alternativa per hidratar-se durant tot l'any.

A l'estiu, per la calor i les altes temperatures, estem conscienciats de la importància d'aportar líquid al nostre organisme per estar ben hidratats. A l'hivern, encara que no tenim la mateixa sensació de calor, també estem exposats al fet que el nostre organisme perdi líquid i, com a conseqüència, a fatigar-nos més ràpidament sense adonar-nos. És important hidratar-nos correctament en qualsevol època de l'any.

La set és el senyal d'alerta que ens informa d'un dèficit de líquid. Quan les cèl·lules perden aigua, comencen a contreure's i es transmet un missatge al cervell activant-se la sensació de set.

Quan eliminem aigua, s'eleva la concentració de les sals en el sistema vascular o sanguini, per la qual cosa perden el seu equilibri. Estar ben hidratat és fonamental ja que contribueix al bon funcionament de totes les cèl·lules, millora les reaccions de l'organisme i dilueix els líquids corporals, afavoreix el transport de nutrients i substàncies orgàniques en el sistema circulatori, manté la temperatura corporal, elimina toxines o prevé el restrenyiment, entre moltes altres avantatges.

Podem passar diverses setmanes sense menjar, però únicament uns pocs dies sense beure. Quan la quantitat de líquid existent en el nostre organisme disminueix, parlem de deshidratació. Només

amb que el cos perdi un 1% de líquids apareix la sensació de set; si aquesta pèrdua és del 2%, es redueix el rendiment, i a partir del 5% es pot produir una acceleració del ritme cardíac, apatia, vòmits, feblesa i enrampades musculars.

La ingesta de líquids és essencial per a la vida. La deshidratació constitueix un risc per a tothom, però sobretot per als nens (l'aigua representa en mitjana el 75% del pes corporal d'un nen), persones d'edat avançada i esportistes.

Per tant, és fonamental vigilar la correcta hidratació d'aquests grups de població. Els nens i les persones majors són molt més poc inclinats a beure si no tenen sensació de set. Les begudes refrescants, a més de l'aigua, ens ajuden a aconseguir que s'hidratin correctament d'una forma agradable, ja que existeix una enorme varietat, que s'adapta als gustos i necessitats de cada persona.

Aproximadament, el 80% de l'energia produïda per a la contracció muscular s'allibera en forma de calor. El nostre organisme ha d'eliminar aquesta gran quantitat de calor per no provocar un augment de la temperatura corporal, que tindria conseqüències molt negatives per a la salut. Per aquest motiu recorre al mecanisme de la sudoració, que al mateix temps que "refreda" el cos, provoca una important pèrdua de líquids.

En condicions habituals, la set és un bon senyal per anunciar graus més o menys importants de disminució de la hidratació. Però en les grans pèrdues de líquids, conse-

cutives a l'activitat física, la desaparició de la set no significa que l'organisme hagi aconseguit l'estat d'equilibri entre pèrdues i guanys (hidratació correcta), per la qual cosa la persona que realitza alguna activitat pot deixar de beure sense haver completat la seva rehidratació (recuperació del líquid perdut fins a aconseguir la seva normalització en l'organisme).

Les begudes refrescants i la seva varietat de sabors són una alternativa per sadollar la set. El fonamental per mantenir l'organisme hidratat és "beure líquid". En circumstàncies normals, el nostre organisme necessita entre 1,5 i 2 litres de líquid al dia. Si ho perdem a conseqüència de la calor, l'activitat física o altres circumstàncies, aquesta quantitat es pot elevar fins a 3 litres de consum al dia o més.

És clar que el cos necessita líquids i s'ha demostrat que es beu més com més gran sigui la diversitat de sabors a triar. Les begudes amb sabor són una forma agradable i divertida d'hidratar-se, per la qual cosa es consumeixen amb més facilitat que l'aigua.

Amb la finalitat de satisfer les demandes de tots, cada any s'ofereixen als consumidors noves categories de begudes refrescants (amb gas, sense gas, sense sucre, etc) i noves propostes de sabors (begudes per a esportistes, begudes refrescants de te i altres sabors com a poma, préssec o pinya) que conviuen amb els més tradicionals (tals com la cua, taronja, llimona o gasosa).

Font: ANFABRA
(Associació Nacional de Fabricants de Begudes Refrescants Alcohòliques)

Burbujas
vivo

Butlletí editat per GRUP VIVÓ
(CAVISA - SUBESA - COVICAT - VIVOCAFÈ)

Polígon 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.cat - www.grupvivo.es - www.grupvivo.com



GRUP VIVÓ

Les Notícies publicades en aquesta revista, són una recopilació de notícies de diverses fonts informatives del sector de la distribució i l'alimentació. Grup Vivó no es responsabilitza dels comentaris de totes les notícies que no hagin estat redactades pel nostre equip editor.

