

Nº67

SETEMBRE 2018

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

La distribució foodservice va créixer un 4,9% al 2017



La Federació Espanyola d'empreses de Distribució a Hostaleria i Restauració, Fedishoreca, ha xifrat el creixement en vendes del sector al 2017 en un 4,9%, segons ha fet públic en un comunicat coincidint amb el seu 10è aniversari.

Jordi Pujol Medina, president de Fedishoreca, ha destacat que la patronal ha aconseguit aglutinar a més de 130 empreses distribuïdores "en una trobada històrica" celebrada a Madrid, a la que han assistit també representants d'Itàlia i Portugal, membres de CEGROBB, Federació Europea de Distribuïdors de Begudes.

Durant la trobada s'han analitzat els principals reptes i objectius del sector, entre els quals es troba la defensa de l'ús d'envàs reutilitzable enfront de l'"imparable" avanç de l'envàs d'un sol ús en hostaleria, principalment de llaunes. Així, José Manuel Fernández Echevarría, director general de Fedishoreca, ha destacat que "l'ús d'envasos reutilitzables de begudes a Espanya ha passat de ser el 30% del total l'any 2000, al 16% a l'actualitat, amb el consegüent perjudici mediambiental".

MESURES PROPOSADES

Entre les mesures que Fedishoreca proposa, en primer lloc es troba l'establiment de quotes de participació vinculants d'envasos reutilitzables. En segon, la imposició de taxes per als envasos d'un sol ús que estan substituint al reutilitzables, especialment per a la llauna. I, finalment, la implantació de sistemes obligatoris de dipòsit i devolució d'envasos de begudes (SDDR).

Echevarría també ha exposat les propostes realitzades per conscienciar als ajuntaments de les necessitats logístiques i de càrrega i descàrrega del sector. I és que, la distribució a horeca es veu afectada per les limitacions d'accés, circulació i estacionament, així com les normatives que limiten la càrrega màxima autoritzada dels camions. Per això, el sector està treballant a promoure vehicles més eficients energèticament i menys contaminants. Finalment, la digitalització i la millora del servei, proporcionant un major valor afegit als seus clients va ser un altre dels temes d'un sector que, segons Echevarría, es troba en "creixement i millora constant".

Alimarket.es

editorial

Sempre en enorgullim que som un país mediterrani amb una enorme varietat de productes de primera qualitat generats en gran part gràcies al nostre fabulós clima. Som l'enveja de molts països en el que refereix al gran ventall de fruita i verdura que tenim durant tot l'any.

Com pot ser llavors que siguem un dels països europeus que menys importància li donem i que menys usem envasos reutilitzables? Per quin motiu seguim tan passius davant l'amenaça que suposen els envasos d'un sol ús per al medi ambient?

Segurament arribarà el dia en que deixem de mirar a una altra banda davant les injustícies mediambientals però també molt segurament arribarem, com gairebé sempre ho fem en aquest país, tard. Massa tard. *GrupVIVÓ*

sumari

- 1 La distribució foodservice va créixer un 4,9% al 2017
- 2 El turisme i l'hostaleria impulsen el consum de cervesa a Espanya
- 3 Els espanyols solament invertim deu minuts en el desdijuni
- 4 El consum fora de la llar impulsa les vendes d'alimentació i begudes
- 5 Cap a la formulació de begudes sense conservants artificials
- 6 Als espanyols els agradaria consumir més productes ecològics
- 7 La producció de cerveses artesanes va créixer un 36% en 2017



El turisme i l'hostaleria impulsen el consum de cervesa a Espanya

L'auge del turisme, la consolidació de la recuperació econòmica, l'impuls del sector hostaler i l'estabilitat fiscal han estat els factors que han contribuït al fet que les companyies cerveseres comercialitzessin 35,7 milions d'hectolitres de cervesa al llarg de 2017, un 3,8% més que l'any anterior, segons l'Informe Socioeconòmic del Sector de la Cervesa a Espanya 2017 elaborat per Cervesers d'Espanya, presentat en el Ministeri d'Agricultura.

El consum de cervesa en hostaleria va representar el 63% del total, un 6,7% més que al 2016, i per tant, l'hostaleria continua sent el principal canal de consum d'aquesta beguda, en línia amb el patró de consum típicament social prevalent a Espanya. En aquest context, l'Informe 2017 de Cervesers d'Espanya assenyalava que la cervesa concentra el 40% de les begudes fredes consumides en hostaleria, un 1,4% més que l'any anterior.

Referent al patró de consum, els espanyols segueixen fidels a les pautes mediterrànies característiques de les begudes fermentades i al 2017 s'ha produït un increment del consum d'aquesta beguda durant menjars o sopars, afermant la seva capacitat de vector dinamitzador de l'activitat hostalera i de la socialització.



De fet, segons l'Informe, més del 90% del consum de cervesa en hostaleria té lloc principalment durant la tarda, l'aperitiu i el menjar.

Revistaaraal.com

Els espanyols solament invertim deu minuts en el desdijuni

Sempre s'ha dit que el desdijuni és el menjar més important del dia i cada vegada són més els experts que ressalten els beneficis de començar la jornada gaudint d'un desdijuni saludable. No obstant això, sembla que als espanyols encara ens costa tenir en compte aquestes recomanacions, tal com es



desprèn del I Baròmetre de Rodilla sobre hàbits i tendències en alimentació dels espanyols, segons el qual solament el 42% dels espanyols dona molta importància a aquest menjar i fins a un 24% reconeix que no desdijuna diàriament entre setmana, sent el principal motiu la falta de gana (80%).

Aquesta dada es reafirma a l'hora de desgranar quins són els hàbits dels enquestats durant el seu desdijuni diari. Així, segons el Baròmetre elaborat per Rodilla - cadena de restauració informal, artesana, saludable i de qualitat-, fins a un 38% dels espanyols li dedica menys de 10 minuts. Un temps que, en el 64% dels casos passen completament sols i mentre miren una pantalla, ja sigui veient la televisió (31%) o navegant a internet (25%).

A més, un molt baix percentatge d'espanyols inclouen en el seu primer menjar del dia aliments i begudes com la fruita (22%), torrades amb oli i/o tomàquet (15%), suc recentment espremut (16%), infusions (12%) o un got d'aigua (12%).

I és que, si alguna cosa es pot extreure dels resultats del Baròmetre, és que a l'hora de desdijunar els espanyols tenen molt clares les seves preferències: som de cafè i dolç. Així, fins a un 68% reconeix que beu cafè tots els matins, ja sigui amb llet o sol. Per la seva banda, fins al 72% es decanta per dolç a l'hora de menjar, sent les galetes (36%) l'opció preferida, seguida de les torrades amb mantega i melmelada (29%).

Revistaalimentaria.es

El consum fora de la llar impulsa les vendes d'alimentació i begudes

La despesa en alimentació i begudes va ascendir a 102.584 M€ al 2017, segons les dades de l'Informe de Consum Alimentari presentats pel Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació. Una dada que suposa un avanç del 3,6% respecte al 2015.

El consum a les llars va suposar el 88,2% del total en volum, però només un 63,9% en termes de valor.

Amb més de 35.000 M€ i una quota del 36,1% de les vendes totals d'alimentació i begudes, el consum extra-domèstic segueix consolidant el seu creixement. I la seva aportació és fins i tot superior, ja que les dades de l'Informe no inclouen el consum corresponent als turistes, en correspondre a un panell de 7.500 persones a partir de les quals s'extrapola el consum fora de la llar de la població resident a Espanya.

Els aliments aporten un 68,2% del valor del mercat, enfront del 24,5% de les begudes fredes i el 7,3% de les begudes calentes. El menjar es manté com el principal moment de consum, amb un pes del 45,1% del total, seguit de sopars (23,3%) i desdijunis (16,2%). Per tipus d'establiment, restaurants i fast food reuneixen el 46,6% de les ocasions de consum d'aliments, seguits de bars i cafeteries (33,9%). Uns percentatges que s'inverteixen en el cas de les begudes, amb els bars-cafeteria acaparant el 58,3% de les vendes de begudes fredes i fins al 72,9% de les calentes.

Alimarket.es

Cap a la formulació de begudes sense conservants artificials

Actualment, els consumidors estan molt conscienciats de la importància que té per a la seva salut la incorporació d'aliments naturals a la dieta. Assumeixen que tant l'ús d'additius sintètics com el processament industrial fan minvar la qualitat sensorial i nutricional dels aliments. Per això, demanen cada vegada més productes lliures d'additius i amb un processament industrial mínim. Això ha portat a la comunitat científica i a la indústria del sector de l'alimentació a unir esforços per desenvolupar estratègies de conservació d'aliments que siguin el més naturals possible i amb el nivell de processament imprescindible per garantir la seguretat dels aliments que surten al mercat.

En aquest context, ha tingut lloc una col·laboració entre la Universitat de Lleida i l'empresa Indulleida, S.A. per a desenvolupar begudes a

base de suc de fruites segures i estables sense l'ús d'additius artificials. La clau per aconseguir-ho i en el que estan investigant ambdues entitats són els "olis essencials". Aquests olis són substàncies de caràcter oliós extretes de plantes herbàcies, o de pells de fruites pel que es consideren subproductes de la indústria de suc. S'ha demostrat que aquests olis tenen activitat antimicrobiana enfront de microorganismes que deterioren la qualitat dels aliments i poden comprometre la salut del consumidor. Aquest fet suposa una gran oportunitat per conservar aliments evitant l'ús d'additius sintètics, a més d'aprofitar la seva capacitat per aportar aroma i sabor als aliments.

Revistaalimentaria.es



Als espanyols els agradaria consumir més productes ecològics

Els productes ecològics suposen un mercat en creixement a Espanya i cada vegada més llars afegeixen a la llista de la compra aquests tipus d'aliments. Segons el Baròmetre Honest, un recent estudi realitzat per l'Institut Sondeja per Coca-Cola, a 9 de cada 10 espanyols els agradaria incloure a la seva alimentació un major consum de productes ecològics.

Segons aquesta consulta realitzada entre més de 2.000 residents a Espanya, al 86% dels espanyols els agradaria consumir més productes ecològics, però d'aquests, gairebé la meitat no sap com fer-ho, degut principalment per quatre barreres: preu (88%), una gamma de productes limitada (73%), escassa distribució (72%) i la dificultat per diferenciar-los (45%).

Pensant en les persones que volen sumar-se a la tendència eco, Colca-Cola ofereix la seva nova gamma de begudes ecològica de Coca-Cola, Honest,

una gamma de tes i cafès ecològics llestos per prendre menys dolços, però amb un gran sabor, que es produeixen de manera responsable i sostenible. A més ha engegat la iniciativa The Honest House, un espai que ha estat actiu recreant l'interior d'una casa ecològica amb diversos tallers, xerrades i activitats entorn d'aquesta temàtica.

Amb Honest, Coca-Cola ha ampliat recentment el seu catàleg al mercat espanyol i per primera vegada irromp a les categories de begudes ecològiques. "La iniciativa de The Honest House va en línia amb la missió de Honest d'acostar les begudes ecològiques a tots els consumidors, apostant per l'autenticitat del sabor i la assequibilitat del producte enfront d'altres referències del mercat", segons indiquen des de la companyia.

Coca-Cola.es



La producció de cerveses artesanes va créixer un 36% en 2017

En un marc de creixent demanda de productes naturals, de qualitat i elaborats de manera artesanal, la producció de cerveses artesanes va registrar un creixement del 36% al 2017, aconseguint els 170.000 hectolitres, segons l'Informe Especial Basic "Cerveses Artesanes" publicat recentment per l'Observatori Sectorial DBK d'Informa (filial de Cesce).

En valor, la producció va aconseguir al 2017 els 47 milions d'euros, la qual cosa va suposar una variació de el +31% respecte a l'any anterior. L'anàlisi apunta que, malgrat aquest fort increment, els percentatges de creixement en 2017 van ser menors als registrats en anys anteriors. Des de l'Observatori Sectorial DBK d'Informa preveuen un manteniment de la tendència de creixement del volum de producció a curt i mig termini, estimant-se un increment proper al 30% a 2018.



D'altra banda, destaca que el nombre de cerveseres artesanes segueix augmentant, registrant-se 511 empreses a l'abril de 2018, 34 més que a l'abril de 2017. Per zones geogràfiques, Catalunya concentra el major nombre de cerveseres, amb el 20% del total, seguida d'Andalusia (16%), Castella i Lleó (10%) i la Comunitat Valenciana (9%).

Infoaliment.com

notícies breus

Campari llança una versió commemorativa per al seu 150 aniversari

Campari, l'icònic aperitiu italià, llança Campari Cask Tales, una nova expressió del seu producte creada pel herborista i Master Blender, Bruno Malvasi, que ret homenatge al 150 aniversari del naixement de Davide Campari.

Revistaaraal.com

Experts reivindiquen l'ús d'insectes com a font de proteïna alternativa

L'ús d'insectes com a font de proteïna alternativa representa una "solució mundial" davant l'escassetat d'aliments, amb una incidència inicial en l'àmbit de l'alimentació animal i, posteriorment, en el consum humà, en un context en el qual s'estima que la demanda creixerà en un 50% a mitjans d'aquest segle.

Agroinformacion.com

La UE recolza a les begudes amb menor graduació alcohòlica

La Comissió Europea ha proposat remodelar les normes que regeixen els impostos especials sobre l'alcohol, aplanant el camí per a un millor entorn empresarial i menors costos per a les petites productores i una millor protecció per a la salut del consumidor. D'aquesta manera, dona ara la possibilitat als Estats membres de baixar els II.EE a begudes amb baixa graduació com la sidra i les cerveses de menys de 3,5° d'alcohol.

Alimarket.es



Quant temps tinc per beure'm una ampolla de vi oberta abans que comenci a tenir mal gust?

És probable que en alguna nit d'estiu vostè i els seus amics obrin una ampolla de vi per acompanyar el sopar. Si no se l'acaben, sàpiga que no val guardar el que queda a l'ampolla de qualsevol manera. Fins i tot en les millors condicions, els dies d'aquest vi ja obert estan comptats.

Haurà de tenir en compte el tipus de vi, la temperatura on ho pensa conservar, el recipient i el tap per mantenir-ho en el millor estat. Els experts en vi de Corporació Vinola, que elaboren vins de Rioja, aporten les claus perquè la propera vegada que decideixi beure-ho no li sàpiga a rajos.

Des del moment en el qual obrim l'ampolla és quan comença l'anomenat procés d'oxidació del vi, que és una reacció química que fa que el vi estigui en el punt idoni per beure. No obstant això, si deixem que l'ampolla passi molt temps oberta, la beguda començarà a perdre el seu aroma i qualitat.

L'ideal serà consumir-ho durant les 36 hores següents després d'obrir-ho, encara que depenent del vi, pot durar una mica més o una mica menys. "El vi negre pot mantenir-se obert fins a una setmana abans que es faci malbé completament, mentre que els rosats i blancs aguanten un màxim de quatre dies", expliquen des de Corporació Vinola.

Igualment, en servir-se una copa de l'ampolla que porta uns dies oberta, pot

fixar-se en certes característiques que l'ajudaran a distingir si el contingut segueix estant bé. Quan els vins es posen dolents, la seva olor comença a adquirir matisos avinagrats i el color també canvia: el dels negres s'enfosqueix i adquireix tons marrons, mentre que els blancs i rosats s'oxiden i canvien a un color més ataronjat.

Perquè l'ampolla oberta agunti el major temps possible sense que les propietats del vi es perdin, és important guardar-la en un lloc adequat. A l'estiu, el millor és guardar-la a la nevera, perquè les temperatures exteriors solen superar els 22°C, que és el màxim al que han d'estar. Quanta més alta sigui la temperatura, més ràpid serà la deterioració de la beguda.

Una vegada més, el tipus de vi afecta a la temperatura en la qual hem de conservar-ho. Els negres han d'estar entre uns 14°C i 16°C i els blancs i els rosats entre els 5°C i els 7°C. A més, cal evitar que estigui exposat a la llum, tant la solar com l'artificial.

Quan reculli la taula no tiri el tap del vi. "Cal tancar sempre l'ampolla amb el seu propi suro", diuen des de Corporació Vinola. L'escorça de surera, que és el material amb el qual s'elabora, ajuda a contenir el vi i a donar-li la oxigenació que necessita sense que es danyi.

Pot conservar el líquid a la mateixa ampolla. Encara que, si prefereix estalviar

espai, també pot optar per canviar-la a una més petita usant un embut. En aquest cas, intenti omplir el nou recipient el màxim possible, "que quedi un dit entre l'ampolla i el tap".

Encara que estiguem acostumats a guardar les ampolles de vi en horitzontal, que és el que es fa quan estan tancades, una vegada obertes és millor mantenir-les en vertical. Així, conclouen els experts en vi, "disminueix el contacte de l'aire amb el vi i s'eviten les oscil·lacions de l'ampolla".



Elpais.com

Burbujas
VIVÓ
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



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.

