

Nº87

SEPTIEMBRE 2023

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

Gastronomic Forum Barcelona 2023 prevé reunir a más de 350 expositores



La próxima edición de Gastronomic Forum Barcelona (GFB), que se celebrará del 6 al 8 de noviembre de 2023 en el palacio 8 del recinto Montjuïc de Fira de Barcelona, será la mayor de su historia. Se prevé la participación de más de 350 empresas expositoras y un crecimiento del 20% de la oferta expositiva respecto a la última edición de 2022.

Las principales empresas de foodservice tendrán una presencia destacada, junto a una importante representación de pequeños productores enogastronómicos de Cataluña y otros territorios de España. Además, este año, la coctelería y los destilados tendrán un espacio de exposición y actividades específicas en el nuevo sector ForumBar.

El tema central del GFB 2023 será la defensa de la biodiversidad como una responsabilidad y al mismo tiempo generadora de nuevas oportunidades para todos los ámbitos del sector de la gastronomía. Así, como explica Pep Palau, codirector del evento y responsable del

programa de actividades, “el mantenimiento de la biodiversidad es un reto que afecta a todos y que interpela, de forma particular, al sector de la cocina. Por eso tendrán protagonismo los proyectos de restauración sensibles con la recuperación de alimentos a través de la estrecha colaboración con agricultores, ganaderos y otros actores vinculados de forma interdisciplinaria al mundo agroalimentario”. En el salón también quedará patente el momento de cambios profundos que vive la cocina, donde conviven modelos de negocio clásicos con otros formatos de restauración más casual y adaptados a los gustos de los nuevos consumidores, así como una gran diversidad de estilos culinarios.

En paralelo, GFB 2023 volverá a acoger concursos y entregas de galardones de gran tradición dentro del salón, como los premios InnoForum, Josep Mercader y Cuiner 2023, el TheBestDesert de Espaisucre, el Panettone del Gremi de Patisserie de Barcelona, el Plat Favorit dels Catalans de la revista Cuina y la presentación de la Guía de Restaurantes Km0 de Barcelona de Slow Food. Además, se celebrarán por primera vez el Premio Panadero del Año -impulsado por el Gremi de Flequers de Barcelona-, y el Premio Mejor Maître de Hotel, y se rendirá un homenaje a las mujeres del mundo rural, organizado por la Xarxa de Productes de la Terra y la Diputació de Barcelona.

Origenonline.es

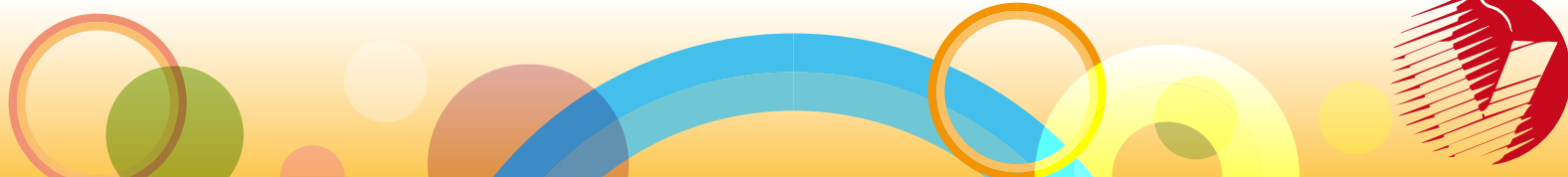
editorial

Encaramos ya el último tramo del año y ciertamente en nuestro sector está siendo un año en el que se ha constatado que algo se rompió tras el COVID y que, aunque no se percibió tan drásticamente en 2022 ya que la cuarentena y restricciones hicieron que la gente no gastara tanto y tuvieran un “rincón” usaron tras salir de la pandemia, en el año actual, cuando ese dinero ya no está, se ha notado mucho que el consumo en Cataluña fuera de casa entre semana ha caído drásticamente. Que muchas empresas hayan dejado de manera permanente el teletrabajo algunos días de la semana junto a la gran inflación que sufrimos ha acentuado esta situación. Pero somos un sector que siempre ha tenido que pelear duro y seguiremos haciéndolo. Como en el boxeo, esto son doce asaltos y todavía nos quedan cuatro para terminar la pelea.

GrupVIVÓ

sumario

- 1 Gastronomic Forum Barcelona 2023 prevé reunir a más de 350 expositores
- 2 Damm ha instalado máquinas compactadoras de latas en el litoral Mediterráneo
- 3 Grupo Lactalis celebra su 40º aniversario en España
- 4 Coca-Cola celebra la XI edición de GIRA Jóvenes
- 5 Aecoc presenta el código QR para el etiquetado vinícola
- 6 Damm lanza un etiquetado especial para conmemorar el 70 aniversario de Voll Damm.
- 7 El consumo de bebidas espirituosas alcanza los 197 millones de litros en 2022



Damm ha instalado máquinas compactadoras de latas en el litoral Mediterráneo



Con el objetivo de promover el reciclaje como herramienta imprescindible para revalorizar residuos, Damm puso en marcha un año más su campaña de fomento del reciclaje de latas en playas. La compañía instaló cerca de 400 máquinas compactadoras de latas en las playas del litoral Mediterráneo con el objetivo de garantizar una correcta segregación del aluminio recuperado para su posterior reciclaje y reutilización.

En 1994 Damm impulsó una iniciativa pionera en el sector con un objetivo primordial: concienciar y educar sobre la importancia de reciclar las latas de aluminio. 29 años después, a través de la instalación de máquinas compactadoras de latas cerca de zonas de playa, Damm sigue poniendo a disposición de la población un sistema sencillo y efectivo

para reciclar las latas consumidas que permite que cada verano se reciclen más de medio millón de latas y que sólo durante los últimos cinco años ha hecho posible que se recuperen 29 toneladas de estos envases.

Gracias a este proceso, el gran número de latas recicladas anualmente permite contrarrestar la contaminación generada por un tubo de escape que esté en funcionamiento durante casi 14.000 horas.

Desde sus orígenes, Damm ha mantenido un compromiso con la sostenibilidad, hecho que ha llevado a la compañía a integrar un modelo de economía circular en todos sus procesos y actividades. En la actualidad, el 65% de los envases de cerveza utilizados por Estrella Damm son reutilizables y el 100% son reciclables.

Elnacional.cat

Aecoc presenta el código QR para el etiquetado vinícola

La Asociación de Fabricantes y Distribuidores ha lanzado Aecoc Escan QR, la solución para el etiquetado digital que permitirá a las empresas introducir un código QR estandarizado en sus etiquetas con el que ofrecer a los consumidores información sobre la composición de los productos, valor nutricional, impacto ambiental de su producción o pautas de reciclaje, entre muchos otros atributos.

En su primera fase de desarrollo, Aecoc Escan QR permitirá a las empresas vitivinícolas cumplir con el Reglamento (UE) 2021/2117, que entrará en vigor el próximo 8 de diciembre y que obliga a las compañías a incluir en el etiquetado de los vinos el listado de ingredientes y la declaración nutricional de los productos por cada 100 mililitros. La normativa prevé la aplicación de formatos digitales, como Escan QR, para introducir esta información.

La solución de Aecoc permite la generación de etiquetas digitales estandarizadas, garantizando así su lectura y la correcta identificación de los productos en todos los puntos de venta de la distribución. Además, la herramienta permite a las empresas introducir todo tipo de información y ofrecer mucha más transparencia a los consumidores.

Agrodigital.com



Grupo Lactalis celebra su 40º aniversario en España



El pasado 1 de junio, coincidiendo con el Día Mundial de la Leche, Grupo Lactalis conmemoró sus 40 años de historia en España, con un evento en Vilalba (Lugo), municipio en el que se adquirió la primera fábrica de la compañía en nuestro país, en 1983. Un evento en el que se reiteró la pasión, y respeto, de la compañía por la leche y su compromiso con la calidad, la innovación, los territorios y las personas. Emmanuel Besnier, presidente de Grupo Lactalis, afirmó: "España ocupa un lugar especial en nuestros corazones por ser uno de los países donde el Grupo Lactalis prosperó por primera vez fuera de Francia.

Grupo Lactalis es una empresa familiar que ha ido evolucionando con la sociedad española. En la actualidad, con más de 1.000 referencias en el mercado, ocho plantas de elaboración de leche, quesos, yogures, natas y mantequillas, 2.500 empleados y empleadas, 1.400 ganaderías colaboradoras o millones de euros de inversión en nuestro país, en los últimos 8 años, mantiene como base de su filosofía empresarial cuatro compromisos fundamentales: compromiso con la calidad de sus alimentos lácteos; compromiso con el desarrollo de los territorios en los que está presente, a través de la inversión constante en sus plantas y de la creación de empleo estable; compromiso con las personas, tanto consumidoras como trabajadoras de la organización; y compromiso con la sostenibilidad.

Lactalis.es

Coca-Cola celebra la XI edición de GIRA Jóvenes



Esta XI edición de GIRA Jóvenes ha contado con la participación de un total de 673 jóvenes provenientes de 28 centros educativos de Formación Profesional de toda España, de los cuales 348 alumnos procedían de entornos rurales y 325 del ámbito urbano. Los equipos finalistas, así como los demás participantes, han demostrado un talento excepcional y una gran dedicación durante todo el proceso de formación del programa.

Todos los grupos participantes han recibido una formación en competencias transversales impartida por Fundación Universidad y Empresa y por AlmaNatura, así como un proceso de learning by doing (aprender haciendo) dirigido por Youth Business Spain y Almanatura para la elaboración de sus proyectos de impacto.

Los dos equipos elegidos ganadores han sido premiados con una dotación de equipos tecnológicos que les servirá para enriquecer su futuro laboral.

Con esta iniciativa, Coca-Cola reafirma su compromiso con el desarrollo sostenible y el impulso de proyectos que generen un impacto positivo en la sociedad. A través de iniciativas como esta, la compañía busca inspirar y empoderar a los jóvenes para que se conviertan en agentes de transformación y contribuyan al progreso de sus entornos.

Cocacola.es

Damm lanza un etiquetado especial para conmemorar el 70 aniversario de Voll Damm.

Este 2023 Damm celebra el 70º aniversario de su icónica Voll-Damm y han querido conmemorar este hito histórico de la marca con un etiquetado muy especial, rindiendo homenaje a uno de los primeros diseños de la Märzenbier de Damm junto al etiquetado actual.

La acción que empezó en Julio tendrá una duración de 4 meses, y estará disponible en los canales de Alimentación y Hostelería hasta finales de octubre.

En la Edad Media, al no existir sistemas de refrigeración, ni prácticamente conocimientos de microbiología, los cerveceros tenían que dejar de producir durante los meses cálidos del verano, porque las altas temperaturas permitían que algunas bacterias sobrevivieran y echaran a perder la producción.

Pero un maestro cervecero tuvo una idea genial. Durante la producción de marzo (Märzenbier) todos trabajarían más duro para elaborar una cerveza mucho más potente, con más lúpulo.

También añadirían más malta a la fórmula tradicional, el doble de malta, buscando una cerveza con mucho más cuerpo, que resistiría muchísimo mejor los embates del calor. Con ello consiguieron que por primera vez el consumo de cerveza se extendiera durante todo el año.

Así nació el estilo; así nació el estilo de Voll-Damm. Damm elaboró su primera Märzenbier en 1953. Los primeros años solo se producía del mes de octubre a abril, mientras que el resto del año se dejaba de fabricar. Fue en 1955, debido al gran éxito obtenido, que se decidió fabricar de manera ininterrumpida. Se la bautizó con el nombre de Voll-Damm. "Voll" en alemán significa lleno, completo.



Damm.com



El consumo de bebidas espirituosas alcanza los 197 millones de litros en 2022

El Congreso Nacional de Bebidas Espirituosas, celebrado en Jabugo (Huelva), ha presentado el Informe Económico y Social del Sector 2022 en presencia del Secretario General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Fernando Miranda. Como dato reseñable cabe destacar que el consumo de bebidas espirituosas en 2022 ha alcanzado los 197 millones de litros, lo que supone un 19,4% más que en 2021. Los datos certifican la vinculación del sector a la hostelería, donde se registran casi 7 de cada 10 consumiciones, y al turismo. Cabe destacar el crecimiento de las ventas del canal de hostelería registrado en 2022, con un 11,76% respec-

to al ejercicio anterior, mucho más dominado por las restricciones. Las ventas en alimentación en 2022, sin embargo, descendieron un 13%.

El Sector de bebidas espirituosas espera que en 2023 el mercado se estabilice y que se contenga la tendencia inflacionista y el enfriamiento económico de los últimos meses. Para ello, las condiciones económicas han de mantenerse estables para dar seguridad tanto al consumidor como a las empresas, para poder crecer.

Espirituosos.es

notícies breus

Tomatin 36 años, galardonado como mejor whisky

La edición de Tomatin 36 años ha sido seleccionada como la mejor del San Francisco World Spirits Competition, llevándose el título de mejor whisky del certamen 'Best In Show'. El equilibrio del jerez junto al roble del barril ex bourbon da como resultado una malta cremosa con una profundidad increíble y con un final que recorre lentamente tus sentidos.

Revistaaral.com

Barceló Añejo distribuye más de 1,3 millones de cajas en España en 2022

La marca de ron dominicano Ron Barceló, propiedad de la distribuidora Grupo Varma, ha vuelto a conseguir que su referencia Barceló Añejo se convierta en la marca líder de la categoría de espirituosos en volumen y valor, por segundo año consecutivo con más de 1,3 millones de cajas.

Revistaaral.com

Vermouth Yzaguirre presenta una botella para su Gran Reserva 1884

Vermouth Yzaguirre ha lanzado una nueva imagen para su producto de alta gama, el Vermouth Yzaguirre Gran Reserva 1884. Una edición limitada que pretende colocarse entre las botellas de coñacs de los coleccionistas. Si algo le caracteriza son los 3 años de maceración en botas de roble americano y francés.

Consumer.es

La Unión Europea destaca el impacto negativo de los precios de la energía sobre la distribución alimentaria.



El Comité Económico y Social Europeo aprobó ayer un dictamen sobre 'Seguimiento de la inflación, de las medidas energéticas y de la resiliencia energética en sectores esenciales de la economía' en el que se analiza el impacto de la crisis energética desatada tras la pandemia de la COVID-19 y la agresión de Rusia contra Ucrania en las empresas europeas, especialmente de sectores sensibles como la distribución alimentaria, sus trabajadores y el conjunto de la ciudadanía.

El dictamen destaca el grave impacto que la crisis de precios de la energía y de las materias primas ha tenido en empresas de sectores económicos esenciales (como el agroalimentario, la distribución alimentaria o el transporte), que no pueden detener su actividad sea cual sea el precio de la energía, el combustible o las materias primas. Además, reconoce su capacidad de resiliencia para actuar como dique de contención ante el incremento de los precios al servicio de los consumidores europeos.

Entre las soluciones, el dictamen apunta a la necesidad de fomentar, facilitar y priorizar por parte de las administraciones públicas la puesta en marcha de inversiones,

por ejemplo, en energías renovables, y medidas de ahorro y eficiencia energética en empresas de sectores esenciales y en hogares para proteger a ambos de futuras crisis. En este sentido, el texto se refiere también a los efectos positivos de algunas medidas de control de los precios, como la reducción temporal del IVA en algunos alimentos y en los carburantes aprobada por algunos estados miembro, que ha resultado ser la actuación más idónea para suavizar los efectos de la inflación de productos básicos. Además, se señala la necesidad de poner mayor foco en las familias con rentas más bajas y con mayores dificultades.

El contexto inflacionista surgido de la pandemia y de la guerra ha derivado en "problemas de amplio espectro en toda la economía, tales como: aumentos de costes de producción desproporcionados, reordenación de las cadenas de suministro, dificultades de abastecimiento de alimentos y otros bienes, encarecimiento de las inversiones o pérdida de poder adquisitivo de los hogares europeos", asegura el dictamen del CESE.

Revistaaral.com

Burbujas
VIVÓ
Boletín editado por GRUP VIVÓ
(CAVISA - SUBESA - COVICAT - VIVOCAFÈ)

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



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.