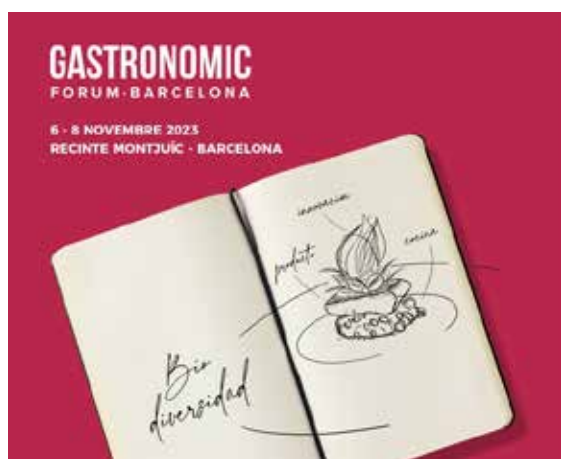




Gastronomic Forum Barcelona 2023 preveu reunir més de 350 expositors



La pròxima edició de Gastronomic Forum Barcelona (GFB), que se celebrarà del 6 al 8 de novembre de 2023 en el palau 8 del recinte Montjuïc de Fira de Barcelona, serà la major de la seva història. Es preveu la participació de més de 350 empreses exposidores i un creixement del 20% de l'oferta expositiva respecte a l'última edició de 2022.

Les principals empreses de foodservice tindran una presència destacada, al costat d'una important representació de petits productors eno-gastronòmics de Catalunya i altres territoris d'Espanya. A més, enguany, la cocteleria i els destil·lats tindran un espai d'exposició i activitats específiques en el nou sector ForumBar.

El tema central del GFB 2023 serà la defensa de la biodiversitat com una responsabilitat i al mateix temps generadora de noves oportunitats per a tots els àmbits del sector de la gastronomia. Així, com explica Pep Palau, codirector de l'esdeveniment i

responsable del programa d'activitats, "el manteniment de la biodiversitat és un repte que afecta a tots i que interpel·la, de manera particular, al sector de la cuina. Per això tindran protagonisme els projectes de restauració sensibles amb la recuperació d'aliments a través de l'estreta col·laboració amb agricultors, ramaders i altres actors vinculats de manera interdisciplinària al món agroalimentari". En el saló també quedarà patent el moment de canvis profunds que viu la cuina, on conviuen models de negoci clàssics amb altres formats de restauració més casual i adaptats als gustos dels nous consumidors, així com una gran diversitat d'estils culinaris.

En paral·lel, GFB 2023 tornarà a acollir concursos i lliuraments de guardons de gran tradició dins del saló, com els premis InnoForum, Josep Mercader i Cuiner 2023, el TheBestDessert de Espaisucré, el Panettone del Gremi de Pastisseria de Barcelona, el Plat Favorit dels Catalans de la revista Cuina i la presentació de la Guia de Restaurants Km0 de Barcelona de Slow Food. A més, se celebraran per primera vegada el Premi Forner de l'Any -impulsat pel Gremi de Flequers de Barcelona-, i el Premi Millor Maître d'Hotel, i es rendirà un homenatge a les dones del món rural, organitzat per la Xarxa de Productes de la Terra i la Diputació de Barcelona.

[Origenonline.es](https://origenonline.es)

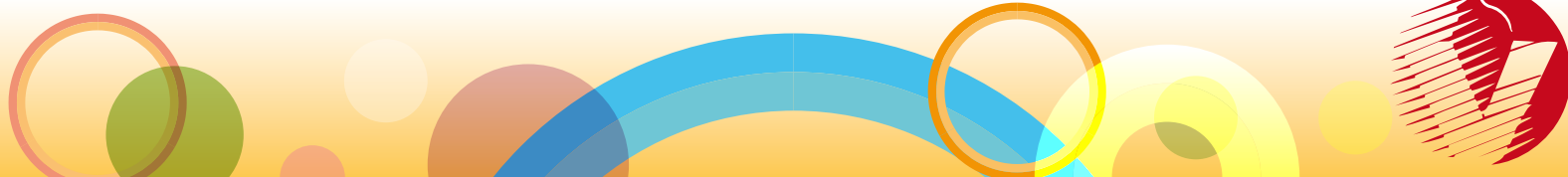
editorial

Encarem ja l'últim tram de l'any i certament en el nostre sector està sent un any en què s'ha constatat que alguna cosa es va trencar després del COVID i que, encara que no es va percebre tan dràsticament al 2022 ja que la quarantena i restriccions van fer que la gent no gastés tant i tinguessin un "racó" que van utilitzar després de sortir de la pandèmia, l'any actual, quan aquests diners ja no estan, s'ha notat molt que el consum a Catalunya fora de casa entre setmana ha caigut dràsticament. Que moltes empreses hagin deixat de manera permanent el teletreball alguns dies de la setmana al costat de la gran inflació que sofrim ha accentuat aquesta situació. Però som un sector que sempre ha hagut de barallar dur i continuarem fent-ho. Com en la boxa, això són dotze assalts i encara ens queden quatre per a acabar el combat.

GrupVIVÓ

sumari

- 1 Gastronomic Forum Barcelona 2023 preveu reunir més de 350 expositors
- 2 Damm ha instal·lat màquines compactadores de llunes en el litoral Mediterrani
- 3 Grup Lactalis celebra el seu 40è aniversari a Espanya
- 4 Coca-Cola celebra la XI edició de GIRA Joves
- 5 Aecoc presenta el codi QR per a l'etiquetatge vinícola
- 6 Damm llança un etiquetatge especial per a commemorar el 70 aniversari de Voll Damm.
- 7 El consum de begudes espirituoses aconsegueix els 197 milions de litres en 2022



Damm ha instal·lat màquines compactadores de llaunes en el litoral Mediterrani



Amb l'objectiu de promoure el reciclatge com a eina imprescindible per a re-valoritzar residus, Damm va posar en marxa un any més la seva campanya de foment del reciclatge de llaunes en platges. La companyia va instal·lar prop de 400 màquines compactadores de llaunes a les platges del litoral Mediterrani amb l'objectiu de garantir una correcta segregació de l'alumini recuperat per al seu posterior reciclatge i reutilització. El 1994 Damm va impulsar una iniciativa pionera en el sector amb un objectiu primordial: conscienciar i educar sobre la importància de reciclar les llaunes d'alumini. 29 anys després, a través de la instal·lació de màquines compactadores de llaunes prop de zones de platja, Damm continua posant a la disposició de la població un sistema senzill i efectiu

per a reciclar les llaunes consumides que permet que cada estiu es reciclin més de mig milió de llaunes i que només durant els últims cinc anys ha fet possible que es recuperin 29 tones d'aquests envasos. Gràcies a aquest procés, el gran nombre de llaunes reciclades anualment permet contrarestar la contaminació generada per un tub d'escapament que estigui en funcionament durant gairebé 14.000 hores. Des dels seus orígens, Damm ha mantingut un compromís amb la sostenibilitat, fet que ha portat a la companyia a integrar un model d'economia circular en tots els seus processos i activitats. En l'actualitat, el 65% dels envasos de cervesa utilitzats per Estrella Damm són reutilitzables i el 100% són reciclables.

Elnacional.cat

Grup Lactalis celebra el seu 40è aniversari a Espanya



El passat 1 de juny, coincidint amb el Dia Mundial de la Llet, Grup Lactalis va commemorar els seus 40 anys d'història a Espanya, amb un esdeveniment en Vilalba (Lugo), municipi en el qual es va adquirir la primera fàbrica de la companyia al nostre país, el 1983. Un esdeveniment en el qual es va reiterar la passió, i respecte, de la companyia per la llet i el seu compromís amb la qualitat, la innovació, els territoris i les persones. Emmanuel Besnier, president de Grup Lactalis, va afirmar: "Espanya ocupa un lloc especial en els nostres cors per ser un dels països on el Grup Lactalis va prosperar per primera vegada fora de França. Grup Lactalis és una empresa familiar que ha anat evolucionant amb la societat espanyola. En l'actualitat, amb més de 1.000 referències en el mercat, vuit plantes d'elaboració de llet, formatges, iogurts, nates i mantegues, 2.500 empleats i empleades, 1.400 ramaderies col·laboradores o milions d'euros d'inversió al nostre país, en els últims 8 anys, manté com a base de la seva filosofia empresarial quatre compromisos fonamentals: compromís amb la qualitat dels seus aliments lactis; compromís amb el desenvolupament dels territoris en els quals és present, a través de la inversió constant en les seves plantes i de la creació d'ocupació estable; compromís amb les persones, tant consumidores com treballadores de l'organització; i compromís amb la sostenibilitat.

Lactalis.es

Coca-Cola celebra la XI edició de GIRA Joves



Aquesta XI edició de GIRA Joves ha comptat amb la participació d'un total de 673 joves provinents de 28 centres educatius de Formació Professional de tota Espanya, dels quals 348 alumnes procedien d'entorns rurals i 325 de l'àmbit urbà. Els equips finalistes, així com els altres participants, han demostrat un talent excepcional i una gran dedicació durant tot el procés de formació del programa. Tots els grups participants han rebut una formació en competències transversals impartida per la Fundació Universitat i Empresa i per AlmaNatura, així com un procés de learning by doing (aprendre fent) dirigit per Youth Business Spain i Almanatura per a l'elaboració dels seus projectes d'impacte. Els dos equips triats guanyadors han estat premiats amb una dotació d'equips tecnològics que els servirà per a enriquir el seu futur laboral. Amb aquesta iniciativa, Coca-Cola reafirma el seu compromís amb el desenvolupament sostenible i l'impuls de projectes que generin un impacte positiu en la societat. A través d'iniciatives com aquesta, la companyia busca inspirar i empoderar als joves perquè es converteixin en agents de transformació i contribueixin al progrés dels seus entorns.

Cocacola.es

Aecoc presenta el codi QR per a l'etiquetatge vinícola

L'Associació de Fabricants i Distribuïdors ha llançat Aecoc Escan QR, la solució per a l'etiquetatge digital que permetrà a les empreses introduir un codi QR estandarditzat en les seves etiquetes amb el qual oferir als consumidors informació sobre la composició dels productes, valor nutricional, impacte ambiental de la seva producció o pautes de reciclatge, entre molts altres atributs. En la seva primera fase de desenvolupament, Aecoc Escan QR permetrà a les empreses vitivinícoles complir amb el Reglament (UE) 2021/2117, que entrarà en vigor el pròxim 8 de desembre i que obliga les companyies a incloure en l'etiquetatge dels vins el llistat d'ingredients i la declaració nutricional dels productes per cada 100 ml·lilitres. La normativa preveu l'aplicació de formats digitals, com Escan QR, per a

introduir aquesta informació. La solució d'Aecoc permet la generació d'etiquetes digitals estandarditzades, garantint així la seva lectura i la correcta identificació dels productes en tots els punts de venda de la distribució. A més, l'eina permet a les empreses introduir tot tipus d'informació i oferir molta més transparència als consumidors.

Agrodigital.com



Damm llança un etiquetatge especial per a commemorar el 70 aniversari de Voll Damm.

Aquest 2023 Damm celebra el 70è aniversari de la seva icònica Voll-Damm i han volgut commemorar aquesta fita històrica de la marca amb un etiquetatge molt especial, retent homenatge a un dels primers dissenys de la Märzenbier de Damm al costat de l'etiquetatge actual. L'acció que va començar al juliol tindrà una durada de 4 mesos, i estarà disponible en els canals d'Alimentació i Hostaleria fins a finals d'octubre. En l'Estat mitjana, al no existir sistemes de refrigeració, ni pràcticament coneixements de microbiologia, els cervesers havien de deixar de produir durant els mesos càlids de l'estiu, perquè les altes temperatures permetien que alguns bacteris sobrevisquessin i fessin malbé la producció. Però un mestre cerveser va tenir una idea genial. Durant la producció de març (Märzenbier) tots treballarien més dur per a elaborar una cervesa molt més potent, amb més llúpol.

També afegirien més malt a la fórmula tradicional, el doble de malt, buscant una cervesa amb molt més cos, que resistiria moltíssim millor els embats de la calor. Amb això van aconseguir que per primera vegada el consum de cervesa s'estengués durant tot l'any. Així va néixer l'estil; així va néixer l'estil de Voll-Damm. Damm va elaborar la seva primera Märzenbier en 1953. Els primers anys només es produïa del mes d'octubre a abril, mentre que la resta de l'any es deixava de fabricar. Va ser en 1955, a causa del gran èxit obtingut, que es va decidir fabricar de manera ininterrompuda. La van batejar amb el nom de Voll-Damm. "Voll" en alemany significa ple, complet.

Damm.com



El consum de begudes espirituoses aconseguix els 197 milions de litres en 2022

El Congrés Nacional de Begudes espirituoses, celebrat a Jabugo (Huelva), ha presentat l'Informe Econòmic i Social del Sector 2022 en presència del Secretari General d'Agricultura i Alimentació del Ministeri d'Agricultura, Fernando Miranda. Com a dada destacable cal esmentar que el consum de begudes espirituoses en 2022 ha aconseguit els 197 milions de litres, la qual cosa suposa un 19,4% més que en 2021. Les dades certifiquen la vinculació del sector a l'hostaleria, on es registren gairebé 7 de cada 10 consumicions, i al turisme. Cal destacar el creixement de les vendes del canal d'hostaleria registrat al 2022, amb un 11,76% respecte a

l'exercici anterior, molt més dominat per les restriccions. Les vendes en alimentació de 2022, no obstant això, van descendir un 13%. El Sector de begudes espirituoses espera que durant 2023 el mercat s'estabilitzi i que es contingui la tendència inflacionista i el refredament econòmic dels últims mesos. Per a això, les condicions econòmiques han de mantenir-se estables per a donar seguretat tant al consumidor com a les empreses, per a poder créixer.

Espirituosos.es

notícies breus

Tomatin 36 anys, guardonat com a millor whisky

L'edició de Tomatin 36 anys ha estat seleccionada com la millor del San Francisco World Spirits Competition, emportant-se el títol de millor whisky del certamen 'Best In Show'. L'equilibri del xerès al costat del roure del barril ex bourbon dona com a resultat un malt cremós amb una profunditat increïble i amb un final que recorre lentament els teus sentits. Revistaaral.com

Barceló Añejo distribueix més de 1,3 milions de caixes a Espanya al 2022

La marca de rom dominicà Ron Barceló, propietat de la distribuïdora Grup Varma, ha tornat a aconseguir que la seva referència Barceló Añejo es converteixi en la marca líder de la categoria d'espirituosos en volum i valor, per segon any consecutiu amb més de 1,3 milions de caixes. Revistaaral.com

Vermut Yzaguirre presenta una ampolla per a la seva Gran Reserva 1884

Vermut Yzaguirre ha llançat una nova imatge per al seu producte d'alta gamma, el Vermut Yzaguirre Gran Reserva 1884. Una edició limitada que pretén col·locar-se entre les ampolles de conyac dels col·leccionistes. Si alguna cosa li caracteritza són els 3 anys de maceració en botes de roure americà i francès. Consumer.es

La Unió Europea destaca l'impacte negatiu dels preus de l'energia sobre la distribució alimentària.



El Comitè Econòmic i Social Europeu va aprovar ahir un dictamen sobre 'Seguiment de la inflació, de les mesures energètiques i de la resiliència energètica en sectors essencials de l'economia' en el qual s'analitza l'impacte de la crisi energètica deslligada després de la pandèmia de la COVID-19 i l'agressió de Rússia contra Ucraïna en les empreses europees, especialment de sectors sensibles com la distribució alimentària, els seus treballadors i el conjunt de la ciutadania.

El dictamen destaca el greu impacte que la crisi de preus de l'energia i de les matèries primeres ha tingut en empreses de sectors econòmics essencials (com l'agroalimentari, la distribució alimentària o el transport), que no poden detenir la seva activitat sigui com sigui el preu de l'energia, el combustible o les matèries primeres. A més, reconeix la seva capacitat de resiliència per a actuar com a dic de contenció davant l'increment dels preus al servei dels consumidors europeus.

Entre les solucions, el dictamen apunta a la necessitat de fomentar, facilitar i prioritzar per part de les administracions públiques la posada en marxa d'inversions, per

exemple, en energies renovables, i mesures d'estalvi i eficiència energètica en empreses de sectors essencials i en llars per a protegir a tots dos de futures crisis. En aquest sentit, el text es refereix també als efectes positius d'algunes mesures de control dels preus, com la reducció temporal de l'IVA en alguns aliments i en els carburants aprovada per alguns estats membre, que ha resultat ser l'actuació més idònia per a suavitzar els efectes de la inflació de productes bàsics. A més, s'assenyala la necessitat de posar major focus en les famílies amb rendes més baixes i amb majors dificultats.

El context inflacionista sorgit de la pandèmia i de la guerra ha derivat en "problemes d'ampli espectre en tota l'economia, com ara: augments de costos de producció desproporcionats, reordenació de les cadenes de subministrament, dificultats de proveïment d'aliments i altres béns, encariment de les inversions o pèrdua de poder adquisitiu de les llars europees", assegura el dictamen del CESE.

Revistaaral.com

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

Polígon Industrial "Fonsanta"
Av. Mare de Deu de Montserrat, 8 08970 Sant Joan Despi - 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.