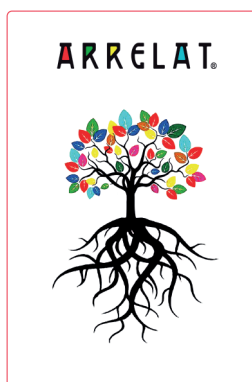




GrupVIVÓ con el buen vino. Nuevo vino DO Costers del Segre



En GrupVIVÓ seguimos apostando por introducir nuevas ofertas de vinos a nuestro catálogo, intentando romper con los cánones tradicionales que a veces no nos dejan ver más allá de Rioja o Riberas del Duero o de los vinos de mesa de siempre.

En el apartado de los vinos de mesa ya hicimos hace unos meses una gran apuesta por crear nuestra propia marca **ARRELAT** tanto en tinto como en blanco y rosado con un rotundo éxito y ahora hemos decidido dar un salto más e impulsar las DO's catalanas, en concreto la de Costers del Segre.

Costers del Segre es una Denominación de Origen catalana situada en la provincia de Lleida, abarcando seis subzonas: Raimat, Segrià, Pallars Jussà, Artesa, Valls del Riu Corb y Les Garrigues. Cada una de estas regiones tiene condiciones geográficas y climáticas diversas, alternando zonas de montaña con otras de llanura. En general, goza de clima continental, con contrastes térmicos, alta insolación y pluviosidad escasa.

El vino que hemos incorporado de esta DO se llama **TARAROT**, cuyo nombre hace referencia

a una de las festividades populares de Tàrrrega, ciudad dónde se encuentra la bodega que produce este vino y pertenece a la subzona de la Vall del Riu Corb que queda al sureste de la provincia de Lleida, lindando con la provincia de Tarragona. Es un terreno árido, con muchas horas de sol. Este vino se produce tanto en tinto como en blanco.

Tararot tinto es un vino joven, con variedades Ull de llebre y Garnacha. En nariz es intenso y seductor, con generosos aromas de fruta roja como la cereza y frutas del bosque, acompañados de aromas especiados como el regaliz y pimienta negra y con delicados aromas a tabaco.

Tararot blanco es un vino blanco joven, con variedades de Chardonnay y Macabeo. En nariz predominan los aromas intensos a plátano y fruta tropical madura como la piña, así como aromas a fruta cítrica fresca. Todos estos aromas se complementan con aromas anisados, que recuerdan al hinojo.

No dudéis en consultar con vuestro vendedor. Además con la compra de una caja de Tararot Tinto o Blanco tendréis como obsequio una botella de vermut para que vuestros aperitivos sean más entretenidos.

GrupVIVÓ

editorial

Es cierto que en nuestro sector, muchas veces, tanto por parte de los baristas como de los vendedores, existe el argumentario recurrente de decir que no cambiamos de marca en algunos productos porque los clientes les piden específicamente esa marca. Este argumentario coge más peso todavía en determinados productos como la tónica, el vino o el café. Lo curioso es que todos los estudios sobre consumo realizados, reconocen que la sociedad reclama una oferta cada vez más amplia para poder tener más opciones a la hora de elegir y porque así pueden probar cosas nuevas. Todo esto coge más fuerza cuando vemos como claramente hay otros productos en los que no les cuesta tanto cambiar de marca como la leche o el agua. Casualmente siempre cuesta más cambiar en esos productos más complejos o en los que hay más especificaciones. Quizás el sector debe replantearse si esos antiguos argumentos siguen teniendo vigencia hoy en día o si hace falta perder el miedo al cambio, tener más curiosidad por informarse y ampliar nuestros horizontes, sea cual sea el producto a tratar. *Grup VIVÓ*

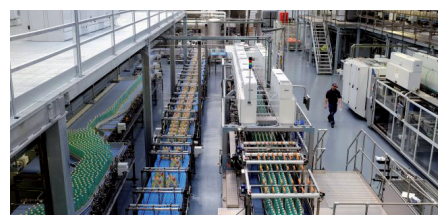
sumario

- 1 GrupVIVÓ con el buen vino. Nuevo vino DO Costers del Segre
- 2 Vichy Catalán amplía la planta embotelladora de Caldes de Malavella con una línea 100% sostenible
- 3 Santal Especial Hostelería, la nueva gama de bebidas vegetales para el profesional
- 4 Estrella Damm inicia las pruebas para eliminar las anillas de plástico
- 5 Aigua del Montseny se acerca al cese de su actividad
- 6 Les Creus y Euroacqua, nuevas incorporaciones al catálogo de aguas de GrupVIVÓ
- 7 Nuevo producto de Coca-Cola para este verano

Vichy Catalán amplía la planta embotelladora de Caldes de Malavella con una línea 100% sostenible

La nueva planta embotelladora que Vichy Catalán ha puesto en marcha en su centro de producción de Caldes de Malavella, ha sido concebida para convertirse en un modelo de gestión 100% sostenible. Para conseguirlo, se ha instalado maquinaria de última generación que permite reducir en un 36% el consumo de electricidad, una reducción del 45% en el consumo de agua y un 35% en el de aire, avanzándose 6 años a la entrada en vigor del nuevo reglamento UE sobre la sostenibilidad.

Durante el 2018, Vichy Catalán Corporation ha contribuido a la protección del medio ambiente con el ahorro de 5.351t de CO2 equivalentes, gracias al reciclado de sus botellas a través de Ecoembes. En este contexto, cabe destacar la implementación diaria de prácticas eficientes realizadas durante los últimos 27 años orientada a reducir la huella ecológica, que han permitido disminuir en un 42% el uso de plástico en los envases. Todas estas medidas ponen en relieve el compromiso de la compañía en la aplicación de una política de gestión medioambiental eficiente, cooperando al desarrollo económico sostenible en el sector.



VICHY CATALAN



Las nuevas instalaciones permitirán a la compañía aumentar su capacidad productiva en un 25%, principalmente de los productos que se comercializan en el que está considerado como el mejor envase del mundo. La multipremiada botella que, está inspirada en la obra de Antonio Gaudí, emulando su característico grabado en la superficie de la misma, está fabricada con un material plástico muy resistente y 100% reciclable. En el año 2017, fue premiada con el WorldStar al mejor packaging en la categoría de bebidas que otorga la World Packaging Organisation (WPO) y el año 2016 consiguió dos premios Liderpack, uno al mejor packaging de bebidas del año y el galardón especial "Best in Show" (el mejor del concurso).

Madrididiario.es

Santal Especial Hostelería, la nueva gama de bebidas vegetales para el profesional



Lactalis Foodservice Iberia, la división dirigida al canal HORECA del Grupo Lactalis, lanza al mercado su nueva gama de bebidas vegetales pensada para dar una solución a los profesionales de la restauración: Santal Especial Hostelería. La gama Santal está compuesta por 3 variedades en formato brick de 1L: Soja, Avena y Almendra. Sus múltiples aplicaciones tanto en bebidas calientes, tales como cafés o infusiones o en bebidas frías, como smoothies o granizados, la convierten en un imprescindible en hostelería.

Se trata de una gama de bebidas 100% vegetal, naturalmente sin lactosa y baja en grasa. La soja presenta una textura ligera y suave, la Avena una textura cremosa mientras que la Almendra es ligeramente azucarada de manera natural. Las tres variedades han obtenido la mejor valoración de los consumidores por su sabor, tanto en frío como en caliente, en dos test realizados por Lactalis Foodservice con consumidores de bebidas vegetales.

El mercado de las bebidas vegetales representa en España un total de 175 millones de litros, con un crecimiento del 3% en el año 2018. La bebida de soja es la que más crece en volumen, mientras que las de avena y almendra crecen muy por encima del resto de las bebidas vegetales impulsando la categoría. Se espera que en el canal HORECA las bebidas vegetales crezcan casi un 20% en los próximos 3 años, siendo el desayuno el momento de consumo con mayor potencial.

Lactalis.es

Estrella Damm inicia las pruebas para eliminar las anillas de plástico



Damm está trabajando para la eliminación de las anillas de plástico utilizadas para unir los packs de sus latas con la implantación de un nuevo sistema de embalaje fabricado con materiales totalmente biodegradables. Este cambio supondrá la eliminación de casi 89 millones de unidades de anillas al año.

La compañía está realizando una prueba con Estrella Damm, que próximamente permitirá la llegada de los primeros packs libres de anillas de plástico a algunos supermercados. El nuevo formato de agrupación de latas se está realizando mediante el sistema LatCub de Alzamora, que permite agrupar las latas con un embalaje de cartón 100% biodegradable, fabricado con 100% fibras naturales provenientes de árboles gestionados de forma sostenible y responsable que cuentan con el sello FSC. Este certificado garantiza al consumidor que los productos proceden de bosques aprovechados de forma racional, de acuerdo con unos estándares internacionales que contemplan aspectos ambientales, sociales y económicos.

Si Damm obtiene el éxito esperado, el sistema se aplicará a la totalidad de la producción de latas de la compañía, permitiendo la eliminación del 100% de las anillas de plástico utilizadas para la agrupación de latas de todas las marcas de Damm. Este hecho supondría la reducción de más de 260 toneladas de plástico al año, el equivalente a casi 89 millones de unidades de anillas de plástico. Con esto, Damm busca reforzar su compromiso con la sostenibilidad.

Damm.es

Aigua del Montseny se acerca al cese de su actividad

La compañía suministradora de agua embotellada Aigua del Montseny podría acercarse a su cierre. La empresa con sede social en Montmeló (Barcelona) --aunque su centro de negocio se encuentra en Sant Esteve de Palautordera-- arrastra problemas para abastecer a sus clientes desde hace semanas. La razón: la falta de liquidez para financiar la compra de materias primas para el envaseado, fundamentalmente.

Aigua del Montseny se ha puesto en contacto con sus clientes en varias ocasiones para comunicarles los problemas de suministro, según publica Expansión. Ciertas fuentes del sector califican la situación de la empresa catalana como "muy crítica".

Los problemas financieros habrían obligado a la embotelladora a admitir su incapacidad de suministrar lotes de agua a las cadenas con las que trabaja. Sin embargo, el diario económico asegura que Aigua del Montseny sigue activa, a pesar de que su volumen de producción haya descendido.

La empresa ha presentado un Expediente de Regulación Temporal de Empleo (ERTE) que afecta a los 85 trabajadores que conforman el 100% de su plantilla.

Aigua del Montseny se enfrentó a una crisis de reputación hace algo más de medio año. La alarma se disparó cuando varias personas sufrieron problemas estomacales que se le achacaron a la ingesta de agua de la marca Aiguaneu, una de las embotelladas por esta compañía. Con la sospecha de que los envases podrían contener agentes químicos, procedentes de diversos productos de limpieza, la Consejería de Salud de la Generalitat decidió retirar varias partidas de estas botellas.



cronicaglobal.etespanol.com

Les Creus y Euroacqua, nuevas incorporaciones al catálogo de aguas de GrupVIVÓ

Debido a todos los problemas surgidos con Aigua del Montseny que ya hemos comentado en la noticia anterior y teniendo en cuenta que era una de las marcas de agua que teníamos en nuestro catálogo, hemos buscado rápidamente una alternativa para todos los clientes que consumían dicha agua. Las nuevas marcas que hemos incorporado son Les Creus para los formatos de PET de 33cl, 50cl y 1,5l y Euroacqua para el formato de garrafa de 8l. Estas aguas pertenecen a Grupo Vichy Catalán.

El agua mineral natural Les Creus evoluciona con un nuevo posicionamiento estratégico que busca la consolidación de su identidad basada en valores culturales y su medio geográfico. Así, Les Creus, es el "Aigua de L'Empordà". Les Creus es contar y participar del imaginario que significa el Empordà, una comarca rica en valores, historia, expresiones

culturales y artísticas, y sobre todo un carácter muy singular, arraigado en su paisaje mediterráneo y en sus gentes.

Las características que hacen del agua mineral natural Les Creus un agua de gran calidad son su baja dureza y débil mineralización. La primera cualidad la hace especialmente indicada como agua fina de mesa, muy valorada por gastronomos y gourmets, y su débil mineralización la hacen aconsejable para dietas pobres en sodio y para regímenes de adelgazamiento.



Vichycatalan.com

Nuevo producto de Coca-Cola para este verano

Coca-Cola lanzará este verano, concretamente en el mes de julio en España, Coca-Cola Signature Mixers, una nueva gama de bebidas premium de cola creadas para combinar con alcoholes oscuros como whisky, ron o bourbon, según confirmaron fuentes de la multinacional de bebidas refrescantes.

La firma impulsa su apuesta por la hostelería y el sector premium de la coctelería con esta nueva línea de mixers, destinada especialmente para los combinados, que ha sido elaborada por expertos y mixólogos, entre los que destacan los bartenders españoles Antonio Naranjo y Adriana Chia.

Coca-Cola Signature Mixers estará disponible únicamente en el canal Horeca, donde se irá distribuyendo de forma progresiva, poniendo el



foco en los clientes más premium. Además, llega al mercado en una botella vintage de vidrio Hutchinson, que recuerda a la silueta de la primera botella de Coca-Cola. Este lanzamiento se enmarca dentro de la estrategia de la multinacional en convertirse en una compañía total de bebidas y de dar respuesta a las nuevas tendencias de los consumidores, que cada vez buscan productos innovadores en el mercado de los mixers.

Europapress.es

noticias breves

Granini con la sostenibilidad

Eckes-Granini Ibérica, ha suscrito el acuerdo Sustainable Juice Covenant (SJC), que impulsa la iniciativa de comercio sostenible IDH. En virtud del mismo, la Empresa reafirma su compromiso de aumentar la proporción de zumos y bebidas sostenibles con un objetivo claro: que sean 100% sostenibles en el año 2030.

Agroalimentacion.com

Ocean 52 lanza 'No Plastic Water', agua mineral envasada en aluminio

La decisión de la compañía se debe a que dicho material es eternamente reciclable y los envases de aluminio tienen la tasa más alta de reciclaje en el mundo. Ocean52 es la única empresa que destina el 52% de sus beneficios a la protección del océano. Además, el producto se comercializará tanto en el canal Horeca como en grandes superficies distribuidoras.

Revistaaral.com

Licor de Chocolate Mozart, líder mundial de las cremas de chocolate

El licor de Chocolate Mozart, es una mezcla de chocolate Belga, crema fresca y notas aromáticas de vainilla y cacao. El producto, que se ha consolidado como líder mundial en el sector de las cremas de chocolate, puede ser consumido ahora en España de la mano de Central Hisúmer.

Consumer.es

El desperdicio alimenticio se reduce un 58% en España



Las principales empresas de distribución del país han reducido en un 58% su desperdicio alimentario en los últimos cinco años, en el marco del proyecto de adhesión voluntaria "La Alimentación no tiene desperdicio", que coordina Aecoc y que suma los esfuerzos de más de 470 compañías de la industria y la distribución alimentaria.

El desperdicio de alimentos en los comercios españoles se ha reducido, según los indicadores de Aecoc, de un 1,78% en 2013 a un 0,75% del total comercializado, fruto de los esfuerzos y los planes puestos en marcha por las empresas españolas para frenar este problema de impacto económico, social y medioambiental.

El desecho de alimentos tiene un claro impacto medioambiental, por la generación de residuos y el uso de recursos naturales que no se aprovechan. Social, en un contexto en que en nuestro país sigue habiendo personas con dificultad de

acceso a una correcta alimentación; y económico, ya que todo desperdicio alimentario conlleva una pérdida económica tanto para el consumidor, si es quien desperdicia, como para la empresa.

En cuanto al origen del desperdicio en los diferentes eslabones de la cadena de valor, según datos de la Comisión Europea, el 42% de los desperdicios se generan en los hogares, el 39% en fabricación y producción de alimentos, el 14% en la hostelería y, por último, el 5% restante en la distribución. Según Aecoc "es imprescindible sumar esfuerzos desde todos los eslabones de la cadena de valor para reducir el desperdicio de alimentos y dotar al consumidor de herramientas para reaprovecharlos y alargar su vida útil".

La comida se desecha en hogares por varios motivos, los principales: falta de orden en el frigorífico, lo que nos impide conocer qué alimentos tenemos en éste o el desconocimiento sobre cómo reaprove-



char los alimentos. Desde Aecoc aconsejan, por ello: Planificar bien la compra, hacer una lista con los alimentos imprescindibles que necesitamos es básico y revisar en la despensa los productos que tenemos y los que faltan; ajustar la compra según las necesidades de consumo de cada momento y ordenar adecuadamente la nevera y despensa para evitar olvidar alimentos aptos para el consumo antes de que se estropeen.

Revistaaral.com

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.