

Nº91

SEPTIEMBRE 2024

Boletín de noticias, sugerencias
y consejos editado en exclusiva para los clientes
y amigos **GRUP VIVÓ**

Síguenos en Facebook y Instagram



www.facebook.com/grupvivo



[@grupvivo](https://www.instagram.com/grupvivo)

burbujas

Vivó



La cerveza es la bebida favorita para más del **75%** de los españoles



Durante los meses de verano y buen tiempo, el salir de bares y terrazas para disfrutar de una buena cerveza se convierte en una de las actividades favoritas en nuestro país. Así, según los datos del estudio, más del 75% de los españoles consume cerveza, convirtiéndose en su bebida favorita frente a otras opciones como el vino tinto (53%), vino blanco (46%) y destilados como Vodka o Whisky (51%).

Los hombres son los que más tienden a consumir cerveza (82%), frente al 71% de mujeres. En cuanto a generaciones, la Generación X, comprendidos entre los 43 y 58 años, son los que más beben cerveza habitualmente (82%).

Los españoles consumen más cerveza nacional que internacional, así lo afirma el casi 90% de encuestados, frente al 11% que consume más cerveza internacional. De esta manera, la cerveza española es la que más gusta consumir a los españoles, junto a la alemana (41%).

En cuanto a la frecuencia de consumo de cerveza, destacar que el 51% de encuestados suele consumir cerveza varias veces por semana, el

15% lo hace diariamente, y el 2% raramente. Los hombres son más dados a beber este tipo de bebida de forma diaria (19%), frente al 9% de mujeres. Así, destaca que el 13% de los hombres encuestados suele comprar cerveza diariamente para tenerla en casa, frente a la mitad de mujeres (6%).

Los españoles encuentran en la sostenibilidad un aspecto muy relevante a tener en cuenta durante la producción de las cervecerías. Así, el 72% de los españoles considera importante que se apliquen prácticas de producción sostenible, frente al 7% que no le resulta un aspecto a tener en cuenta.

Respecto a las prácticas de sostenibilidad más valoradas destaca el reciclaje de desechos (52%), el uso eficiente del agua (50%), comercio justo (49%) y la energía renovable (47%). En esta línea, el 60% de encuestados en España estaría dispuesto a pagar más por una cerveza producida de manera sostenible, frente al 17% que no lo haría.

Cerveceros.org

editorial

El verano trae consigo un incremento enorme del turismo, especialmente en las zonas costeras y destinos populares. La mayoría de distribuidores de bebidas y alimentación se preparan intensamente para este periodo, ajustando sus operaciones para satisfacer la demanda en estas áreas de alta afluencia. ¿Pero qué pasa en zonas como la nuestra sin mucho turismo y con muchos establecimientos que cierran? Es para nosotros el momento de buscar nuevas oportunidades en nuevos clientes y poder estar más tiempo en los habituales, innovando y adaptando nuestras estrategias para captar la atención y mantener un flujo constante de ventas durante toda la temporada. Esta dualidad en su enfoque nos permite maximizar todos los esfuerzos y fortalecer nuestra presencia en el mercado. **GrupVIVÓ**

sumario

- 1 El Cava augura una vendimia con buenas previsiones de calidad
- 2 Idilia Foods, el fabricante de Colacao, compra a Damm el 50% de Cacaolat
- 3 Los profesionales lácteos españoles apuestan por la sostenibilidad.
- 4 Granini presenta dos nuevos sabores en su portfolio
- 5 Juver lanza un nuevo etiquetado
- 6 Coca-Cola Europacific Partners reduce un 25,7% sus emisiones en cinco años
- 7 Más del 70% del consumo de bebidas refrescantes en España se realiza en momentos diurnos



El Cava augura una vendimia con buenas previsiones de calidad

Tras tres años marcados por una intensa y persistente sequía, los viñedos del corazón del Penedès adscritos a la D.O. Cava, la principal zona productora, se han recuperado con las lluvias de la primavera. Se espera una cosecha “excelente” en cuanto a los parámetros cualitativos. El agua de lluvia ha mitigado una sequía que había puesto al límite la capacidad de supervivencia de algunas de las vides. Ello hace prever a los Servicios Técnicos del Consejo Regulador una vendimia de muy buena calidad. El proceso de maduración está siendo el adecuado.

El inicio de la vendimia se espera que sea algo posterior a las fechas de los dos últimos años. Desde los Servicios Técnicos del Consejo Regulador se apunta que “la vendimia es larga y todavía queda camino por recorrer”. Sin embargo, se hace notar que hay “buenas previsiones de calidad”.

La evolución meteorológica de este año, tanto a nivel de temperatura como de precipitaciones, hacen que se espere obtener uvas con buena acidez y una composición fenólica adecuada para la elaboración de vino base Cava con potencial para largas crianzas. Esta cosecha viene marcada por un mayo y junio frescos y con precipitaciones puntuales, y una primavera y verano donde las temperaturas se mantienen, hasta el momento, dentro de la media adecuada. Estas características climáticas han favorecido las distintas fases de evolución del viñedo, desde los estados fenológicos de floración hasta el envero, que han disfrutado de las condiciones adecuadas que hacen prever una cosecha óptima en cuanto a las características fisicoquímicas de la uva. A ello se suma que la sanidad de los viñedos es buena.

idonial.com

Idilia Foods, el fabricante de Colacao, compra a Damm el 50% de Cacaolat



Idilia Foods, productor de marcas como Colacao o Nocilla, ha comprado a la cervecera Damm el 50% de Cacaolat, lo que permitirá crear el mayor grupo de batidos de España. La operación está valorada en unos 50 millones de euros y está pendiente de aprobación por parte de la Comisión Nacional de los Mercados y Competencia (CNMC). Damm, que en 2021 adquirió a Cobega su 50% de la firma de batidos y pasó a tener el 100%, retendrá la otra mitad del capital.

A través de esta operación, Cacaolat unirá a sus marcas -Cacaolat, Letona, y Laccao- la gestión, comercialización y distribución de las marcas de batidos ColaCao Energy, ColaCao Shake y Okey. Con ello podrá seguir impulsando el desarrollo de la categoría de batidos y la presencia de estas marcas en el mercado nacional e internacional.

El acuerdo mantiene la elaboración de los productos de la marca Cacaolat en su planta situada en Santa Coloma de Gramanet, en Barcelona. Cacaolat seguirá operando de forma independiente bajo el equipo directivo liderado por su director general, Josep Barbena. El objetivo que se han marcado es acelerar aún más el crecimiento en el mercado de los batidos lácteos a nivel nacional e internacional.

Elperiodico.com

Los profesionales lácteos españoles apuestan por la sostenibilidad

La Organización Interprofesional Láctea (InLac) presentó en Madrid su informe ‘Lo que importa es la leche: Hoja de Ruta para un sector lácteo, económico, social y medioambientalmente sostenible’. Este documento, coordinado por el profesor Manuel Laínez Andrés, sienta las bases hacia un futuro más sostenible para el sector lácteo español, destacando objetivos globales de sostenibilidad ambiental, alineados con la estrategia europea ‘De la granja a la mesa’ y recogiendo, a su vez, compromisos de avance y un conjunto de indicadores para cuantificarlos.

El evento de presentación, celebrado en el Espacio Bertelsmann de Madrid, reunió a un buen número de agentes del sector lácteo, desde proveedores de materias primas para la alimentación animal a ganaderos y ganaderas, miembros de destacadas cooperativas y de la industria transformadora. Los representantes de la cadena de valor han estado acompañados en el acto por autoridades, ecosistema asociativo, expertos en sostenibilidad y medios de comunicación.

Uno de los platos fuertes de la jornada fue la presentación del spot ‘Sostenibles sin saberlo’, una producción que forma parte de la nueva campaña lanzada paralelamente por la interprofesional, mediante la que se quiere poner en valor las iniciativas y esfuerzos que ya se están llevando a cabo en el sector para promover la sostenibilidad.

Revistaaral.com



Granini presenta dos nuevos sabores en su portfolio

Granini amplía su gama de limonadas con el lanzamiento de dos nuevas variedades: Limonada con Pera y Limonada con Sandía. “Elaboradas con la mejor fruta, su delicioso sabor hará que degustes el verano en su máxima esencia mientras mantienes una dieta sana y equilibra-



da. Su contenido en fruta es el más alto del mercado y no contienen edulcorantes”, señalan desde la marca.

La nueva limonada Granini con pera es la combinación adecuada para los que prefieren sabores sutiles y ligeros. Una bebida suave y refrescante que mezcla la limonada con la dulzura de la pera.

“El toque jugoso y revitalizante de la nueva limonada Granini con sandía te llevará a un oasis de frescura. Su sabor exótico y veraniego hará de esta bebida el acompañamiento perfecto para barbacoas al aire libre con los amigos o cualquier pool party. Una bebida para los más atrevidos que buscan sabores distintos”, señalan.

Granini.es

Juver lanza un nuevo etiquetado



Zumos Juver anuncia el lanzamiento del nuevo etiquetado para su Limonada Tradicional que resalta el compromiso de Juver con la excelencia y autenticidad, destacando que su limonada se elabora “sólo con limones de Murcia”.

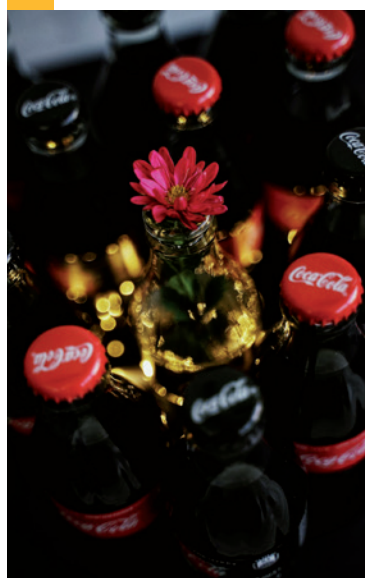
Este cambio refleja la dedicación de Juver a la comunidad de la Región de Murcia, utilizando exclusivamente limones de agricultores de la zona. La compañía colabora con aproximadamente 150 agricultores de la región, promoviendo así el desarrollo económico y social.

En 2024, Juver planea utilizar más de 2.168 toneladas de limones provenientes exclusivamente de la Región de Murcia, demostrando su compromiso con la economía regional y la sostenibilidad ambiental. La empresa se enfoca en ofrecer productos de calidad mientras apoya a las comunidades de la zona. El uso exclusivo de limones de Murcia en su limonada garantiza frescura y autenticidad, además de respaldar a los agricultores de la región y promover el crecimiento económico y social.

Con este nuevo etiquetado, Zumos Juver reafirma su compromiso con los productos de Marca España y su colaboración con los agricultores de la Región de Murcia. La empresa continúa un camino hacia un futuro más sostenible y comprometido con las comunidades locales, ofreciendo

Juver.com

Coca-Cola Europacific Partners reduce un 25,7% sus emisiones en cinco años



Coca-Cola Europacific Partners (CCEP) acelera su ritmo hacia la descarbonización de su negocio en España y está más cerca de alcanzar su primer objetivo en materia de clima: reducir en un 30% sus emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI) a lo largo de toda su cadena de valor en 2030 con respecto a las de 2019. Según el Informe de Sostenibilidad de Coca-Cola Europacific Partners en España presentado hoy, la compañía logró alcanzar una reducción del 25,7% de estas emisiones en los últimos cinco años. Es decir, redujo el volumen de sus emisiones de GEI en más de 240.000 toneladas en 2023 respecto a 2019 gracias a las acciones realizadas en los alcances 1, 2 y 3.

Aquellas que más se han reducido en los últimos cinco años han sido las de alcance 3, que, aunque representan el 90% de su huella de carbono, son las que provienen de sus proveedores y no dependen directamente de la compañía.

Con el fin de ser un agente de cambio y de liderazgo en la lucha contra el calentamiento global, CCEP continúa reimaginando la manera en que hace llegar sus bebidas a los consumidores para generar un impacto positivo en el medio ambiente.

Cocacola.com

noticias breves

Llega a España la nueva ginebra Porcelain de Hisúmer

Hisúmer ha lanzado Porcelain es una ginebra de origen exótico, a elegir entre su opción clásica al más puro estilo Dry Gin o su opción Tangerine para los amantes de la mandarina. Elaboradas en la provincia china de Liaoning (Shanghai).

Revistaaral.com



Lactalis España invierte 30,32 millones de euros en 2023

Lactalis España supera, un año más, su inversión global en 2023. La compañía ha invertido 30,32 millones de euros en sus plantas españolas durante 2023, un 23,23% más que el año anterior.

Lactalis.es

Osborne distribuye en España 818 Tequila de Kendall Jenner

Osborne, continuando con su apuesta por la internacionalización y diversificación de su portafolio, acaba de firmar un acuerdo para distribuir en España 818 Tequila.

Revistaaral.com

Más del 70% del consumo de bebidas refrescantes en España se realiza en momentos diurnos

La Asociación de Bebidas Refrescantes ha celebrado su Encuentro Anual bajo el lema de 'Ocio Positivo', en el que han participado la secretaria de Estado de Agricultura y Alimentación, Begoña García Bernal; el comisionado especial para el Perte Agroalimentario, Jordi Carbonell i Sebarroja, y el vice consejero de Turismo, Cultura y Deporte de la Comunidad de Madrid, Luis Martín Izquierdo; junto a los principales representantes del sector de las bebidas refrescantes y otros sectores como la hostelería. En la jornada se ha expuesto una radiografía del consumo de bebidas refrescantes en la población española: un consumo social, asociado a momentos de ocio y disfrute en hostelería y en el que destacan los momentos diurnos y el crecimiento de las variedades sin azúcar.

El consumo de bebidas refrescantes en España presenta un patrón diferente al de otros países, estrechamente vinculado al encuentro social y al canal Horeca. En hostelería se ve cómo la evolución del consumo de bebidas refrescantes mantiene una senda positiva desde 2022, año que se suele tomar de referencia como nueva normalidad, con un ligero crecimiento cercano al 2%, tal y como reflejan los datos de Kantar World-Panel Division.

Se observa una tendencia general que beneficia a las bebidas sin alcohol como son las bebidas refrescantes y, dentro de los refrescos, destaca el crecimiento de las variedades sin azúcar que destacan como la única bebida que crece por encima de los niveles prepandemia (junto al agua con gas): un 2%.

Al mismo tiempo, se confirma en los últimos años un cambio en los horarios y ocasiones de consumo a favor de los momentos diurnos como son las comidas, el aperitivos y el tardeo. Estos momentos

representan el 72% del consumo de bebidas refrescantes que realiza la población española.

El crecimiento de las variedades sin azúcar y el auge de los momentos diurnos parecen estar conectado, de hecho, el 59% del crecimiento de las variedades sin azúcar se relaciona con el consumo en ocasiones de día. Aunque el consumo de bebidas refrescantes se mantiene muy equilibrado entre la población adulta, especialmente a partir de los 30 años, se observa un crecimiento en la llamada generación 'silver' (los mayores de 60 años).

El perfil de consumidor de bebidas refrescantes mayoritario sigue siendo el de 35-49 años (representa más del 30% del consumo realizado por los españoles). Sin embargo, el que más crece desde 2019 es el segmento 60-75 años (que pasa del 19% al 29%). Este crecimiento del consumo de bebidas refrescantes entre los mayores de 60 no es casual, porque se trata de una generación cada vez más numerosa y cada vez más activa en lo que a hábitos de ocio se refiere.

Los datos del panel de Kantar también señalan un cambio de tendencia en el último año, fruto del contexto de inflación generalizada que afecta al bolsillo de los españoles. Sin embargo, los momentos asociados al disfrute y el ocio son los que mejor resisten. Un buen ejemplo es el consumo de fin de semana, claramente asociado a momentos de placer, que aumenta casi un punto en ocasiones de consumo realizadas por los residentes en España.

Refrescantes.es



Burbujas
vivo

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.