

CÓDIGO84

C84

Nº213

JULIO 2018

MARCAS OFF Y ON

Nuevas reglas para conectar
con el nuevo consumidor

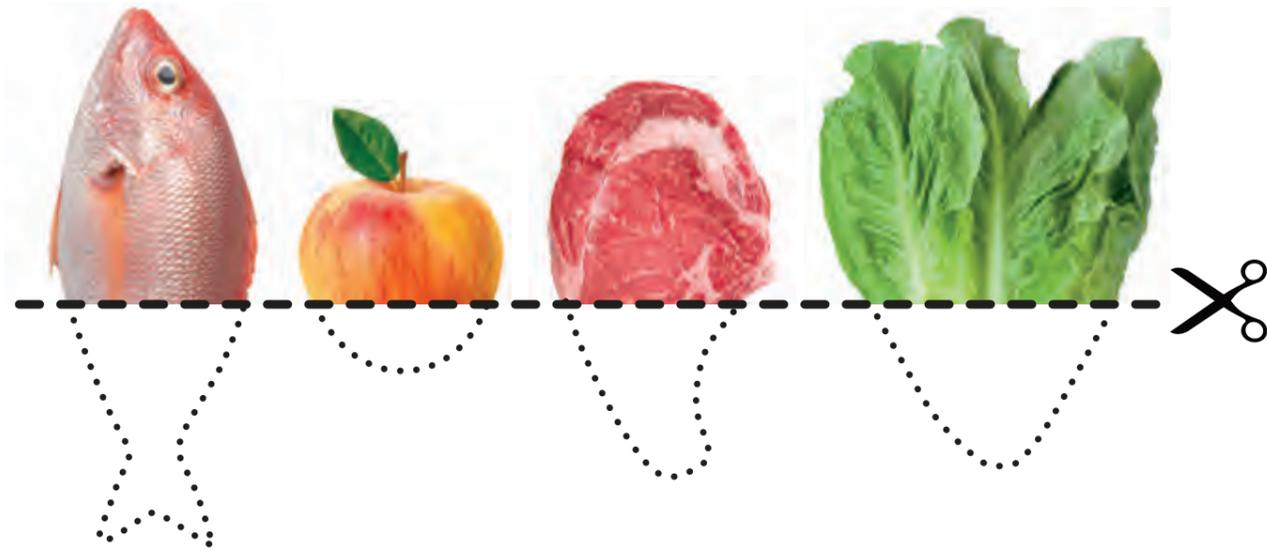
Nebulización para productos frescos

Una cuestión de seguridad

Prolongar la vida útil de los productos frescos permite aumentar las ventas y reducir las mermas, pero solo mediante un sistema de alta calidad, que garantice la seguridad alimentaria.

Aqualife[®]
Confíe en el líder

¿Mermas?



Reduzca sus pérdidas en un 20%.
 Mantenga su peso y volumen.
 Conserve su producto más fresco,
 atractivo y saludable durante más tiempo.

Aqualife®

Sistemas de Nebulización

¿Quiere saber cómo aumentar su rentabilidad?
 Llámenos al 902 222 602



CÓDIGO84

C84

Nº213

JULIO 2018

MARCAS OFF Y ON
 Nuevas reglas para conectar
 con el nuevo consumidor



ENTREVISTA
 Andy Stalman -
 Autor de 'Humanoffon'



PREMIOS SHOPPER
MARKETING DE AECOC
 Campofrío, L'Oréal,
 Sanex y Torrons Vicens



Calidad Pascual Granjas certificadas en bienestar animal

Calidad Pascual ha conseguido el certificado Bienestar Animal AENOR Conform en sus 348 granjas proveedoras de leche. Se convierte, así, en el único gran fabricante con todas sus granjas certificadas. De esta manera, en la actualidad, el 100% de la Leche Pascual es de Bienestar Animal. Esta distinción reconoce el trabajo en el campo de la compañía. Un primer eslabón de la cadena de valor que condiciona el buen hacer y los estándares de calidad del resto de la cadena.

Grupo IFA Crece un 4,7%

Grupo IFA ha alcanzado una facturación consolidada de 17.001 millones de euros en el mercado ibérico en 2017. De esa cifra, 12.355 millones corresponden a las ventas consolidadas en España, lo que supone un crecimiento del 4,7% con respecto al año 2016.

La compañía, con 34 asociados, ha logrado aumentar su cuota de mercado en valor en el canal de supermercados en un punto porcentual en los últimos cinco años, hasta alcanzar el 15,8% a cierre de 2017.

Cierra el ejercicio con una superficie comercial total de 4,4 millones de m² repartidos en 7.025 establecimientos (6.046 en España, lo que le proporciona una cuota de mercado por superficie del 18,5% para en canal minorista y del 30,7% para el canal mayorista). La oferta de frescos es uno de sus pilares representando el 44% del total de las ventas del grupo.

Carrefour Premios a la Innovación 2018



Carrefour ha celebrado la cuarta edición de los Premios a la Innovación; unos galardones que reconocen la contribución al mercado de las compañías que apuestan por la investigación y el desarrollo, elegidos por los consumidores.

Para elegir a los ganadores de este año se han valorado de manera positiva aquellos lanzamientos que responden al cambio de tendencia hacia una alimentación en la que cada día tienen más peso los productos relacionados con nuevos hábitos de consumo, la nutrición, la alimentación ecológica, los productos frescos...

La compañía ubica la innovación en el centro de su estrategia empresarial y su promoción forma parte del compromiso de la empresa. Según el

“Análisis del acceso de los consumidores a la innovación en el mercado español de gran consumo”, Carrefour es la cadena que ofrece más lanzamientos novedosos. 7 de cada 10 innovaciones de gran consumo que salieron al mercado nacional e 2017 utilizaron los lineales de Carrefour como escaparate para su lanzamiento.

Los productos premiados este año han sido: yogur sin lactosa con fruta Kaiku Protein, loncheados al corte fresco ElPozo, pizza de chocolate Dr.Oetker, Bimbo Artesano Integral, Oreo Sandwich Milka, May Tea, El Ladrón de Manzanas, Nestlé Naturales Bio, Revitalift Laser de L’Oreal, Pantene, KH7 Eco, Ultima Nature de Affinity, tarta Oikos de Danone, Diadermine, Pink Schweppes y Albe de Lácteas del Jarama.

Aqualife Nebulización para cámaras

Aqualife ha desarrollado diferentes sistemas que solucionan la pérdida en cámara y las mermas de almacenamiento de productos frescos, ya que todo sistema de refrigeración reseca este tipo de productos. Así, estos sistemas:

- Incorporan la humedad a la atmósfera de la cámara para conseguir los adecuados parámetros de conservación.
- Aportan la humedad deseada programada de una forma constante y segura.



Central Lechera Asturiana Creación del sello “Garantía Ganadera”

Central Lechera Asturiana crea el sello “Garantía Ganadera” con el objetivo de apoyar a los ganaderos y al mundo rural para garantizar la sostenibilidad de sus explotaciones y ofrecer la mejor leche. A través de la certificación “Gestión de Servicios Agrarios”, emitida por SGS, la empresa asturiana avala un completo abanico de servicios agrarios únicos en España:

- Programa de nutrición para mejorar la calidad de la alimentación del ganado con pastos y materias primas nobles.
- Control de calidad de la leche.
- Programa sanitario para garantizar la máxima salud de la cabaña, que incluye también el desarrollo de un control reproductivo para mejorar la fertilidad del ganado.
- Apoyo y asesoramiento al ganadero en decisiones empresariales.

Tempel Cumple 40 años

Tempel Group celebra su 40 aniversario. La compañía tiene presencia en la península ibérica y Latinoamérica, cuenta con una red de 16 oficinas propias y trabaja en 3 áreas de negocio (energía, ingeniería y consumo). Según su CEO Pedro Peña, la compañía afronta el futuro con una apuesta clara por la innovación y la constante transformación.

SuperLab by Evvo Retail La nueva era del supermercado



Evvo Retail, empresa de innovación en el punto de venta, presenta SuperLab, un proyecto que recoge las nuevas tendencias del supermercado del futuro, con la colaboración de Porcelanosa. Las 4 tendencias detectadas son:

- La atención personalizada en contraposición del autoservicio.
- La importancia de los valores éticos en relación a la producción

sostenible de los alimentos y la preservación del medio ambiente.

- El control de residuos.
- La sostenibilidad de la edificación.

Así, tras tres años de investigación y análisis, SuperLab anticipa las tendencias futuras uniendo los conceptos de la tienda física y on-line, plantea una nueva experiencia para el usuario interactiva, emocionante y fácil.

La Melonería by Bruñó Espacio de innovación



La empresa de producción y distribución de frutas Bruñó ha creado “La

Melonería by Bruñó”, un lugar donde aprender, entender y buscar los límites del melón. Colabora en este proyecto el chef Rodrigo de la Calle, experto en frutas y verduras.

Un concepto innovador en el que poder degustar, disfrutar e, incluso, divertirse con recetas creadas especialmente a base de esta fruta, como la “Escarcha de melón cítrico con caviar ecológico”, “Melón asado con pampalinas, requesón y almendras fritas” o “Mojito de melón Bruñó”.