

BOLETÍN DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA

Q1-2024



Foto cortesía de Better Balance



Recibe nuestro boletín
en tu correo electrónico.

✉ ¡Suscríbete!

Arrancamos el 2024 con noticias muy emocionantes en el mercado *plant-based* en México y alrededor del mundo durante este primer cuarto. En esta edición de nuestro boletín trimestral, te contamos acerca de:

- Nuestra nueva alianza con la empresa de banquetes Alacarta

- La llegada del *steak* de Chunk Foods a México de la mano de Better Balance, un hito que redefine el panorama de la alimentación a base de plantas en la región

- La destacada participación de la Asociación de Emprendedores Veganos de México en Expo ANTAD

- El tremendo éxito de la edición 2024 de Veganuary con más de 45 marcas y emprendimientos que se sumaron como *partners* comerciales en México

- Los importantes avances ocurridos en Europa, así como de aquellos liderados por nuestro programa en Estados Unidos, ChooseVeg



Celebramos alianza con Alacarta

¡En Eligeveg celebramos una nueva alianza! Alacarta, empresa de banquetes de OCESA, estará trabajando con nuestro equipo para integrar más opciones a base de plantas a su oferta gastronómica. Ésta abarca desde comedores para colaboradores y eventos masivos en el Centro Citibanamex, hasta *catering* para talentos en recintos de espectáculos y *buffets* para asistentes a la Fórmula 1.

“En Alacarta consideramos siempre estar un paso adelante, es nuestra prioridad y responsabilidad contar con opciones *plant-based* de calidad y gran sabor para todos nuestros clientes. Gracias, EligeVeg, por ser nuestros aliados.” comentó Mayalen Estopier, Gerente de Relaciones de Negocios en Alacarta.

Como parte de esta nueva alianza, ofrecemos una *masterclass* en el Centro Citibanamex a la cual asistió desde el *chef* ejecutivo y su *staff* de cocina hasta personal de los departamentos de ventas, compras y recursos humanos. Más de

80 personas estuvieron presentes en dicha capacitación donde se abordaron conceptos claves de la cocina *plant-based* y cómo integrarlos efectivamente a las operaciones.

Esta alianza no sólo responde a la creciente demanda de opciones a base de plantas por parte de las personas consumidoras, sino que también refleja el compromiso de Alacarta con la sostenibilidad y su capacidad de adaptarse a las demandas cambiantes y a las tendencias emergentes de la industria de la hospitalidad.

Nos emociona que las empresas sigan levantando la mano para sumar la inclusión alimentaria y la sostenibilidad a sus operaciones, ¡y qué mejor manera que hacerlo con la asesoría de EligeVeg!





¡La nueva generación de carne vegetal ya está en México!

Chunk Foods y su innovador filete 100% de origen vegetal llegó a México gracias a una estratégica colaboración con Better Balance, la marca de carne y embutidos *plant-based* de Sigma Alimentos.

La llegada de este producto pionero en su tipo refleja la creciente demanda de proteínas alternativas de origen vegetal y marca el primer producto de tipo 'corte entero' en la oferta de Better Balance, quienes ya manejan salchichas, carne para hamburguesa y deshebrada vegetal.

Al respecto, Marco Lara, Gerente de Plant Based en México, comenta: "En Better Balance nos dedicamos a diseñar y ofrecer productos que no solo satisfacen la demanda y necesidades del consumidor en cuanto a sabor, textura y valor nutricional, sino también que ofrecen una experiencia excepcional. Buscando ampliar nuestra oferta de productos innovadores y de clase mundial, logramos una

colaboración con Chunk Foods, empresa pionera en el desarrollo de cortes de carne *plant-based* de primera calidad, para ofrecer un filete 100% *plant-based* en México y Europa."

Este filete vegetal también hizo su debut en expos al ser presentado en la Expo ANTAD 2024 en Guadalajara ante miles de personas, entre ellas compradores de supermercados, por lo que anticipamos que pronto podría estar disponible en tu pasillo de congelados más cercano.

El *steak* puede ser degustado actualmente en los restaurantes Taller Vegánico, Mar del Zur y Zatziki en Monterrey. También puede ser ordenado en línea en Monterrey a través de la página de [Grill House](#) y próximamente estará disponible para entrega en Guadalajara.





El Pabellón Plant Based regresa a Expo ANTAD 2024

Por tercer año consecutivo, el Pabellón Plant Based se hizo presente en uno de los encuentros de negocios más grandes de Latinoamérica, la Expo ANTAD 2024 con sede en Guadalajara.

El pabellón liderado por la Asociación de Emprendedores Veganos de México contó con la participación de varios de sus asociados, como las marcas de proteínas vegetales Benji Gourmet, Plant Squad y Propel Foods, así como la empresa comercializadora de ingredientes Habacuq y la empresa productora de snacks dulces y salados Sanalicioso. El Pabellón Plant Based también tuvo presencia en el espacio demostrativo llamado Food Connections, en donde hubo un excelente trabajo colaborativo entre todos los expositores. Se prepararon platillos en conjunto como Plant-Based Chili, Chicharrón en Salsa y Ceviche, todos elaborados con productos

de las mismas marcas y 100% a base de plantas.

Expo ANTAD reúne a miles de marcas con los compradores de las tiendas de autoservicio más importantes de México, que son el lugar de compra más recurrente de productos *plant-based*, de acuerdo a nuestro último [estudio de mercado](#).

Cabe destacar que esta edición de la expo recibió a 47,000 asistentes y que cada participante del Pabellón Plant Based, en promedio, pudo generar entre 10 y 15 contactos para negociaciones o ventas.

El evento también contó con la participación de otros agremiados de la asociación, como Better Balance, Birdman y Wild Foods.

VEGANUARY

2024

Cerramos Veganuary 2024, la iniciativa global que invita a las empresas a que se sumen al mercado *plant-based* mediante lanzamientos, ofertas, descuentos y promociones especiales.

Este año, en México, se sumaron 45 marcas y emprendimientos como *partners* comerciales. Entre ellos figuran la tienda en línea Abasto Vegano, las productoras de proteína vegetal Better Balance, La Poderosa y Meathical, la empresa de productos lácteos vegetales Leaf y los restaurantes Pali Pali y Subway, entre otros.

La campaña también contó con la participación de varios *influencers* y artistas para promover el reto vegano entre sus seguidores, entre los cuales estuvieron Denisse Gutierrez del grupo de rock alternativo Hello Seahorse! y Dex, guitarrista del proyecto musical Caloncho.

Aunque la campaña ya terminó, aún te puedes registrar al reto a través de [nuestra página](#) para recibir *tips* y recetas para llevar una alimentación a base de plantas durante un mes. Asimismo, si tienes algún producto o platillo y te gustaría sumarte como *partner* comercial para el próximo año, ponte en [contacto con nuestro equipo](#) y comencemos a colaborar.

Buenas noticias en el mundo que quisiéramos ver en México

El primer trimestre del 2024 ha sido testigo de excelentes avances alrededor del mundo, tanto en desarrollo de productos como en políticas alimentarias públicas y privadas.

En el ámbito público, a finales de febrero el cabildo de Los Ángeles aprobó una ley que obliga al condado a favorecer la compra, venta y distribución de alimentos a base de plantas en todos los servicios administrados por el gobierno, que van desde hospitales y escuelas hasta oficinas gubernamentales.

“Esta acción reducirá las emisiones de gases de efecto invernadero y el desperdicio de alimentos, y ampliará las opciones de alimentos saludables en las instalaciones del condado, todos logros significativos a medida que continuamos liderando prácticas sostenibles”, declaró Lindsey Horvath, directora de la mesa directiva del condado.

El otro estado que está mostrando avances en políticas públicas alimentarias es Colorado, donde un distrito escolar de Denver ha reformulado toda la línea de panadería para que ésta sea libre de ingredientes de origen animal. Con este cambio, el distrito estaría reemplazando al año 1,780 kilos de huevos y 1,560 kilos de leche en polvo por ingredientes como puré de manzana y aceite vegetal,



representando un ahorro anual de 13,500 USD y de 22,517 kilos en equivalentes de CO₂, beneficiando así al medioambiente.

Es importante destacar que en ambas iniciativas nuestro programa en Estados Unidos, ChooseVeg, jugó un papel fundamental al apoyar en la redacción de la política de Los Ángeles y ofrecer asesoría técnica al *chef* ejecutivo del distrito escolar en Denver.

En el ámbito privado, ChooseVeg también ha tenido importantes logros. Después de mantener un diálogo continuo durante meses con la compañía de hospitalidad Guest Services, ésta publicó uno de los primeros compromisos en materia de oferta de platillos *plant-based* y de disminución en la adquisición de proteína animal.



Al respecto, la organización menciona lo siguiente en su compromiso publicado en la página 19 de su [reporte de sostenibilidad](#): “En un esfuerzo

por comprometernos con prácticas alimentarias más respetuosas con el medioambiente, Guest Services estableció el objetivo de que el 40% de las comidas/platillos principales de nuestros menús sean de origen vegetal para 2028 y reduciremos las compras de proteína animal en un 5% para el año 2027.”

Desde el continente Europeo también llegan buenas noticias. Como parte de su campaña “Plant-based for everyone”, Burger King redujo los precios de sus productos veganos y ahora cuestan menos que sus productos convencionales de origen animal.

Esta campaña tiene como objetivo animar a las personas consumidoras a probar alimentos hechos a base de plantas. Burger King declara que ha recibido comentarios positivos acerca de su línea vegana, que abarca desde su famosa Whopper hasta su sándwich y *nuggets* de carne tipo pollo hechos a base de plantas. También reportan que han observado un incremento en su demanda.

Se vislumbra un panorama emocionante para la alimentación *plant-based* en nuestro país y a nivel global para este 2024. Cada vez son más las empresas que buscan sumarse a este mercado no sólo para cubrir una creciente demanda o para distinguirse de la competencia, sino como parte de su compromiso por ser socialmente responsables e incluyentes en su oferta gastronómica.

Si estas últimas palabras te resuenan, ¿qué estás esperando para unirse? Hazlo acompañado de nuestra asesoría completamente gratuita. Contáctanos y comencemos a colaborar.



Gerardo Ortiz
Especialista en Innovación
Alimentaria

Mariana Issa
Gerente *Sénior* en Innovación
Alimentaria

Innovacion@EligeVeg.com

