

El Mercado de los Super Alimentos en EE.UU

WEBINAR

Seminario Miércoles del Exportador - PromPerú
17 de mayo de 2017
Lima, Perú



CONSORCIO
MESOAMERICANO
EMPRESARIAL

www.comesainternacional.com

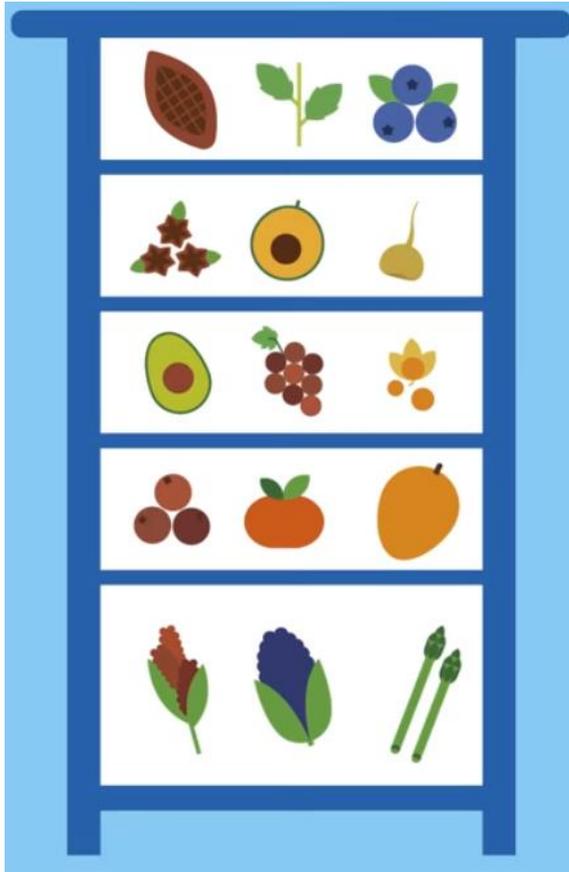


Super Foods Peru

@Perú



¿Qué son los Súper Foods?



Hortalizas



Frutas



Hierbas



Granos



Raíces



Pescados

Pequeñas cantidades contienen una densidad **enorme de nutrientes**.

Nutrientes, antioxidantes, vitaminas, minerales, enzimas y **fitonutrientes**.



Beneficios y tendencias



- Concentración de nutrientes fácilmente digeribles.
- Componentes quemadores de grasa, vitaminas, proteínas y minerales; *photo-chemicals* and bacterias (benéficas)
- Auxiliar para fortalecer músculos, tendones, sistema digestivo e inmunológico.



Datos de Estados Unidos

Idioma	Inglés (oficial) 79,2%, Español 12,9%, otros 7,9%
Población	323,995,528.00 habitantes (2016)
Religión	Católica, protestante, mormón, judíos, musulmanes y budistas.
Principales ciudades	Los Ángeles, Chicago, Nueva York, Houston, Filadelfia, Dallas, Miami, Washington, Atlanta y Detroit.
Principales puertos y terminales	Los Ángeles (CA), Long Beach (CA), New York (NY), Houston (TX), Seattle (WA), Charleston (SC), Puerto Oakland (CA), Baltimore (MD), Tacoma (WA), Norfolk (VA).
Agricultura	Soya, maíz, trigo, fibras de algodón, carne de pollo, carne de cerdo, carne de vacuno, almendras y hojas de tabaco.
Principales productos de importación	Vehículos y sus partes, productos agrícolas, suministros industriales, bienes de capital (ordenadores, equipos de telecomunicaciones, maquinaria eléctrica), bienes de consumo como ropa, medicinas, muebles, juguetes.

Fuente: The World FactBook, Trade Map

SuperFoods: Market – North America

12 Key Trends in the Business of Food, Nutrition & Health



Listos para consumir: **mayor valor agregado.**

17% fueron productos intermedios (aceites vegetales y esenciales, animales)

13% productos de pesca

11% productos a granel y otro tanto forestales.



SuperFoods: Market – North America

U.S. Food Retail Market	Values
Total retail and food services sales in the U.S.	\$5.32tn
Grocery store sales in the U.S.	\$606.26bn
Drinking place sales in the U.S.	\$23.15bn
Special food service sales in the U.S.	\$46.89bn
Retail digital ad spend in the U.S.	\$16.95bn

Structure of the U.S. Food Retail Industry	Values
Number of supermarket stores in the U.S.	38,015
Supermarket sales in the U.S.	\$649,087m
Average sales per store of supermarkets in the U.S.	\$17.08m
Average per store number of full-time equivalent employees of supermarkets in the U.S.	72

U.S. Consumer Behavior	Values
Median household income in the U.S.	\$56,516
Average annual food at-home expenditure of U.S. households	\$4,015
Average annual food away-from-home expenditures of U.S. households	\$3,008
Number of hours Americans cook per week	5.9h



¿Cómo hacer negocios con los americanos?



En comparación a otras culturas el ritmo de negociación para los estadounidenses es más rápido, debido a que el tiempo es muy valorado, el **tiempo es dinero**.

Estrategias de negociación

Reuniones de negocios

Conozca su producto

Conozca el mercado y la competencia

El Precio

Después de la venta

Formas de pago



El consumidor americano



personas son más **conscientes** probar productos **novedosos**
comer más **saludable** productos cosméticos **anti edad**
alimentos **nutritivos** **origen** del producto
ecoamigables, funcionales y **orgánicos** **soluciones** rápidas
productos como vitaminas, minerales u otros **suplementos**
mejorar estos **hábitos** probar diferentes **sabores**
invierten en productos que les permitirá vivir una **mejor vida**
productos **libres de grasas** transgénicas **instantaneidad** del consumo
valorados por su **calidad** y no por su precio
ventas **por internet** aplicaciones **móviles**



Normatividad y certificaciones



Nutrition Facts	
About 6 servings per container	
Serving size About 1/3 Cup (7g)	
Amount Per Serving	25
	% Daily Value*
Total Fat 0g	0%
Saturated Fat 0g	
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	
Sodium 0mg	
Total Carbohydrate 5g	5%
Dietary Fiber 0g	
Total Sugars 1g	
Includes 1g Added Sugars	
Protein 1g	5%
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 25mg	10%
Iron 0mg	0%
Potassium 23mg	4%



INGREDIENTS: ORGANIC QUINOA FLOUR, ORGANIC SORGHUM FLOUR, ORGANIC BROWN RICE FLOUR, ORGANIC WHITE RICE FLOUR, ORGANIC APPLE JUICE CONCENTRATE, VANILLA EXTRACT, CALCIUM CARBONATE, ORGANIC KALE POWDER, ORGANIC ROSEMARY EXTRACT TO MAINTAIN FRESHNESS.

Sistema Norte Americano:

Distribution Categories

- Master broker
- Regional broker
- Distributor
- DSD- D (direct store delivery only drops)
- DSD- M (direct store delivery with merchandising) BIMBO
- Cash and carry.
- Home deliveries.

Commissions and compensations

- Net distribution commission
- Credits hallowedness
- Conditions and restrictions
- Performance Clauses

Marketing & promocional Systems

- Introduction price.
- Demos
- Promotional store programs.
- Obligated Store events.

LEGAL and Regulations

- Company proper registration.
- Liability insurance
- Umbrellas.
- “Dot” delivery permits

Special expenses and fees

- Warehouse up charge
- Deck unloading charges
- Delay charges
- Credit charges.
- Payment terms: net 30 – 2 % 10 days and others.
- Dimensions restrictions and up charges. (TI, HI, and weight)
- Minimum shelf life.
- Penalties

**Producer → Agent → Importer → Wholesaler
→ Retailer → Food Service → e-store**





Principales centros de comercialización en EEUU

Canal Tradicional VS. Canal Moderno

Canal Tradicional



WHOLESALE



Canal Moderno



Principales cadenas de supermercados en EEUU



Eventos relevantes de la industria en EEUU



NRA SHOW



Retos y oportunidades.



**Alianza del
Pacífico**





RED DE OFICINAS

¿Estás interesado en internacionalizar tu empresa? ¿Quieres exportar tus productos o servicios? ¡Contáctenos y permítanos asesorarle!



OSCAR GONZÁLEZ
+52 (1) 55 8579.2431



ANDRÉS IBARRA
+51 992 713.070



DANIELA BOLIVAR
+57 300 373.4712

www.comesainternacional.com
contacto@comesainternacional.com



¡Contáctenos!



Síguenos en...

www.comesainternacional.com

contacto@comesainternacional.com

COMESAI

**CONSORCIO
MESOAMERICANO
EMPRESARIAL**

Arturo Zevallos Perez

SUBDIRECCIÓN DE PROMOCIÓN INTERNACIONAL DE LA
OFERTA EXPORTABLE

DEPARTAMENTO DE AGRONEGOCIOS

azevallos@promperu.gob.pe





**Super
Foods
Peru**





Super Foods Peru

El mundo puede ser un mejor lugar
con los superfoods.



Sorprendiendo al mundo por sus singulares sabores y espléndidas propiedades

Los superfoods son una familia de alimentos que concentran grandes cantidades de vitaminas, minerales, aminoácidos y antioxidantes.

La energía extra que proporcionan los superfoods es reconocida en todo el mundo.

Los superfoods crecen en casi todos los pisos ecológicos del Perú y a diferentes altitudes.

Desde que se introdujo el término “*superfruits*” en 2004, el valor y reconocimiento de los superfoods se ha ido consolidando de modo imparable.

Entre 2011 y 2015, los lanzamientos de nuevos alimentos y bebidas basadas en superfoods se incrementaron en 202%.

La ONU marcó un hito para los superfoods en 2013, cuando declaró el Año Internacional de la Quinoa, “*Andean superfoods*”.

En 2017, los superfoods están en los principales mercados y ferias alimentarias globales.



Los superfoods conquistarán el planeta

Para el 2024 se estima que el comercio neto de productos agrícolas de América Latina alcanzará los 60 000 millones de dólares, tres veces el valor del año 2000.

FAO, 2015

Existen suficientes razones para pensar en los superfoods como una alternativa de nutrición más sostenible.

Son alimentos con componentes beneficiosos para el cuerpo.

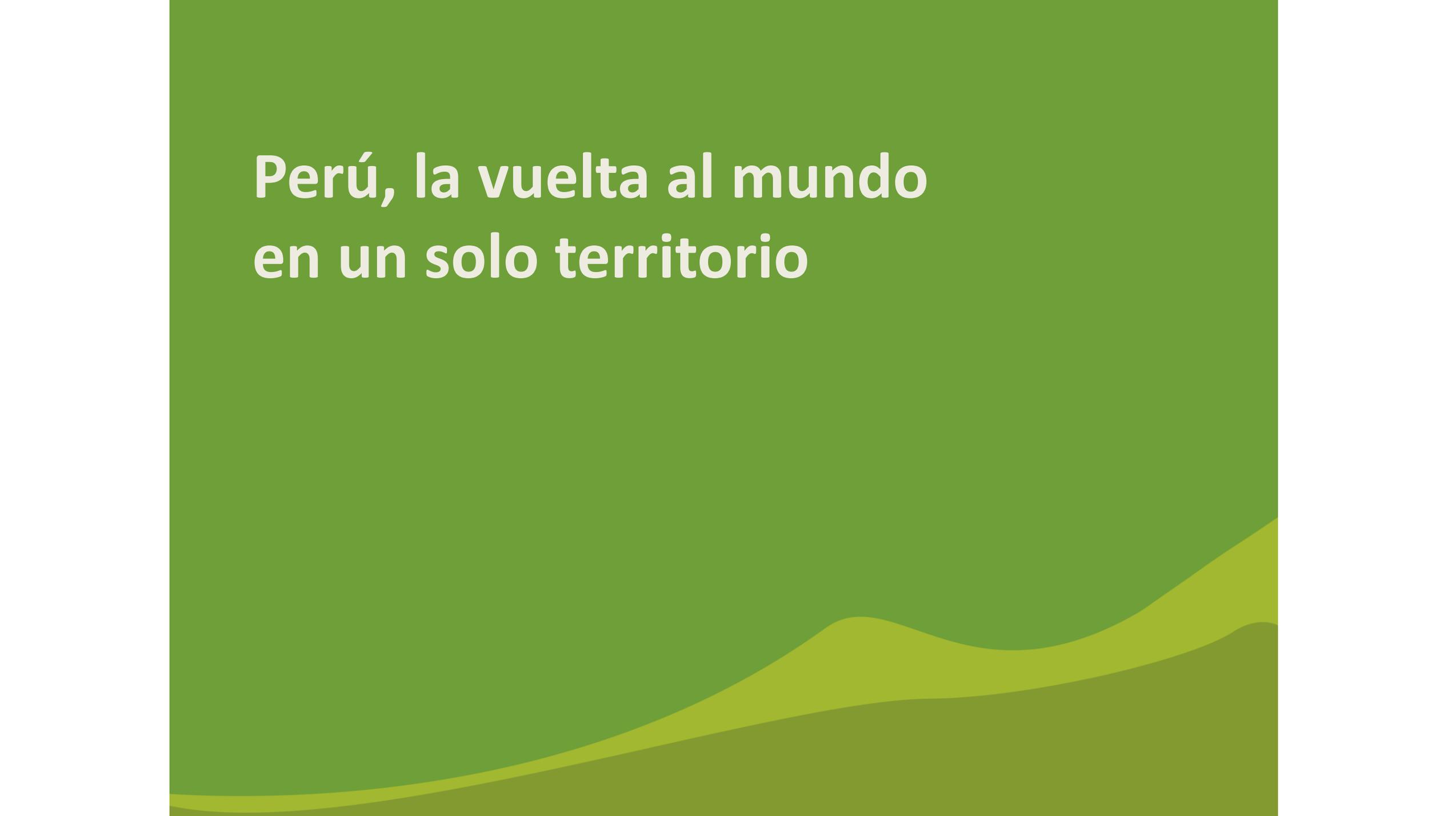
La energía que proporcionan es fundamental para lograr el bienestar.

Su consumo ha contribuido a cambiar los hábitos alimenticios de las personas.

Están presentes en casi todas las dietas nutricionales efectivas.

Son cultivados bajo principios de sostenibilidad y promueven una alimentación global protectora del medio ambiente.

Perú, la vuelta al mundo en un solo territorio

The image features a solid green background. In the upper left quadrant, the text "Perú, la vuelta al mundo en un solo territorio" is written in a white, sans-serif font. The bottom of the image is decorated with a wavy, layered pattern of green and yellow-green colors, creating a sense of movement or a stylized horizon.

Perú cuenta con **28** de los **32 climas del mundo** y **84** de las **117 zonas de vida del planeta.**

A decorative graphic at the bottom of the slide consists of several overlapping, wavy, organic shapes in various shades of green and yellow-green, creating a layered, wave-like effect.

**Los superfoods del Perú son los embajadores
de una alimentación saludable.
Son un tesoro para la humanidad.**

A decorative graphic at the bottom of the slide consisting of several overlapping, wavy, organic shapes in various shades of green and yellow-green, creating a layered, wave-like effect.

**Perú es líder global en superfoods
por
6 poderosas razones**



1. Nuestra biodiversidad

.....

La fertilidad de nuestras tierras asombra al planeta; nuestros microclimas son generosos y favorecen a que una variedad de superfoods crezcan naturalmente.

Estamos entre los diez principales países que proveen alimentos al mundo.

Pueblos precolombinos ya cultivaban superfoods como la quinua y la kiwicha.

Somos un importante productor de alimentos orgánicos; sembramos granos, frutos nativos y superfoods de otras regiones con excelentes resultados.

Nuestros agricultores conocen y dominan la naturaleza. Son expertos en el manejo de las siembra y cosecha de alimentos.

2.



Nuestra capacidad exportadora

.....

Modernas tecnologías y una visión estratégica del mercado hacen que el Perú sea un líder en exportación de superalimentos.

Estamos entre los diez primeros países con mayor biodiversidad del mundo.

Tenemos experiencia exportadora: somos el primer exportador mundial de espárragos, quinua y maca; segundos en cacao y café orgánico, terceros en alcachofas.

Estamos conectados con el mundo: nuestros acuerdos comerciales nos permiten acceder a más de 3 300 millones de personas.

3.

Nuestra trazabilidad e innovación

.....

Conocemos los nuevos hábitos de consumo de las sociedades y los practicamos. Nuestra producción está alineada a ellos; es innovadora y confiable.

Nuestras cadenas de procesos son transparentes y sostenibles desde el momento de la siembra hasta la comercialización final del producto.

Contamos con exigentes controles de calidad: nuestros técnicos están preparados para asumir el reto de entregar productos en perfectas condiciones.

Nuestra oferta es avalada por múltiples certificaciones internacionales.

4.

Nuestra sabiduría ancestral

.....

Los conocimientos ancestrales poseen una vibrante actualidad. Más de dos millones de familias campesinas aplican la sabiduría heredada de las culturas andinas.

La fusión de la tierra con la sabiduría andina transformó la vida de las primeras civilizaciones de América.

Tenemos hasta 4500 especies nativas de usos conocidos.

Somos el país líder en la protección de los conocimientos ancestrales indígenas.

Al ser líderes en el uso de plantas y hierbas aromáticas y medicinales, tenemos un conocimiento empírico de la naturaleza.

5.

Nuestra gastronomía con sazón

En el Perú, cada plato es una suma de talentos. Ellos conservan los saberes de los agricultores, la destreza de nuestros cocineros y la historia de una identidad llena de sabor.

Los premios nos respaldan: desde 2012 hemos sido distinguidos como Mejor Destino Culinario del mundo. Nuestra gastronomía ha sido reconocida como Patrimonio Cultural de las Américas (OEA, 2011).

Tres restaurantes peruanos se ubican entre los 50 mejores del mundo (The World's 50 Best Restaurants Guide 2016).

Se estima que cada día se abren 3 nuevos restaurantes peruanos en el mundo.

6.



Nuestra imagen como destino de inversión

.....

El mercado mundial demanda nuevos alimentos, sabores y presentaciones. Y el Perú está preparado para brindárselos.

Por nuestra ubicación geográfica, somos un apreciado *hub* en Sudamérica.

El banco de inversión Goldman Sachs nos recomienda como destino para las inversiones.

El sector agrario es el segundo generador de divisas en el país, con un promedio anual de exportaciones que ya supera los 5 000 millones de dólares.

Perú, la superdespensa del mundo

El Perú produce más de 30 valiosos superfoods, entre granos, frutas, hortalizas y pescados azules.



Cacao

Su pulpa, semillas y cáscara —excelente fuente de antioxidantes— lo han convertido en un ingrediente clave para la industria alimentaria global.



Uvas Red Globe

Su pulpa carnosa es fuente de minerales y antioxidantes. Su sabor afrutado viaja desde el Perú a la mesa de más de 60 países.



Arándanos

Son una fuente de vitamina C, fibra, potasio, hierro, calcio y de diversos ácidos orgánicos. Su producción se da entre los meses de agosto y marzo.



Lúcuma

Es una fruta rica en carbohidratos. Su singular color amarillo anaranjado se debe a la presencia del pigmento betacaroteno, un poderoso antioxidante natural.



Quinoa

Es uno de los 21 cultivos más resistentes al cambio climático y un tesoro alimenticio para la humanidad. Contiene proteínas de alto valor biológico.



Espárrago

Este poderoso antioxidante natural crece en los valles de la zona norte y sur del Perú. Sobresale por su alto contenido de fibra y ácido fólico.



Camu Camu

Posee más concentración de vitamina C que los limones o las naranjas. El Perú exporta anualmente más de 100 toneladas al mundo.



Chirimoya

Tiene más fibra que la manzana y 60% de la vitamina C que necesita el ser humano en un día. Es perfecta para la pastelería.



Palta

Es rica en grasas saludables y contiene un alto valor calórico. En ella encontramos especialmente el ácido oleico, ácido graso de tipo omega 9 presente también en el aceite de oliva.



Maíz morado

Es básico en la gastronomía y coctelería peruana. De los más de 50 tipos que producimos, su singular color lo convierte en el más especial.



Aguaymanto

Su pulpa dorada, bondadosa en potasio y vitaminas A y C, es cada vez más requerida en el mundo.



Pescados azules

Ricos en ácidos grasos Omega 3 y Omega 6, fueron el alimento de las primeras civilizaciones cercanas a la costa. Hoy son fundamentales para una dieta balanceada.



Maca

Posee altas concentraciones de calcio, fósforo y minerales útiles en la formación de los huesos. Es un excelente revitalizante y una fuente natural de selenio y magnesio.



Sacha inchi

Su consumo favorece un estilo de vida saludable. Contiene una de las más importantes fuentes de omega 3, 6 y 9 del mundo.



Mango

Esta fruta es un maravilloso alimento muy rico en vitaminas A y C, minerales, fibras, fitoquímicos y antioxidantes. Aporta baja cantidad de calorías, grasa y sodio.



Mandarina

Rica en vitamina C, ayuda a combatir una serie de moléculas inestables en nuestro cuerpo, conocidos como radicales libres. Sus propiedades antioxidantes son beneficiosas para nuestro organismo.



**Super
Foods
Peru**

Perú