



GLOBAL COLD CHAIN
ALLIANCE®

Tendencias Globales en la Cadena de Frío

Debbie Corado, Director Latin America
Global Cold Chain Alliance

Tendencias - Soluciones

Demanda Creciente de Alimentos

Red Global de Frigoríficos Propios

Globalización del Comercio de Alimentos

Sociedades en Origen y Destino

El Potencial de los Mercados Emergentes

Cadenas Nacionales de Frío

Consolidación de la Industria de Alimentos

Acuerdos con Clientes Globales

Seguridad Alimentaria y Ambiental

Frigoríficos y Servicios Modernos

Compras Globales Centralizadas

Concepto Point to Point

Demanda por Alimentos Frescos

Servicios de Valor Agregado

E-Commerce de Alimentos Frescos

Concentradores Regionales



795 Millones

de personas en el mundo no tienen la certeza que van a poder comer

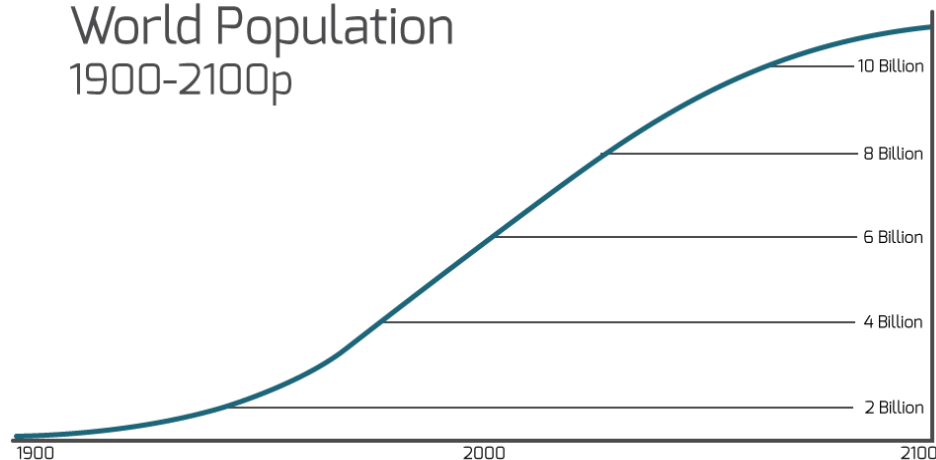
“El planeta necesitará producir un **50% más de alimentos** al año 2050 para mantener 9 billones de personas.”

World Bank 2016

“Garantizar la disponibilidad de alimentos será aún más desafiante hacia el futuro próximo. Vendrá **demandas adicionales** de mayores poblaciones y principalmente del **crecimiento de ingresos de los pueblos de los países de economías medianas.**”

US State Department 2015

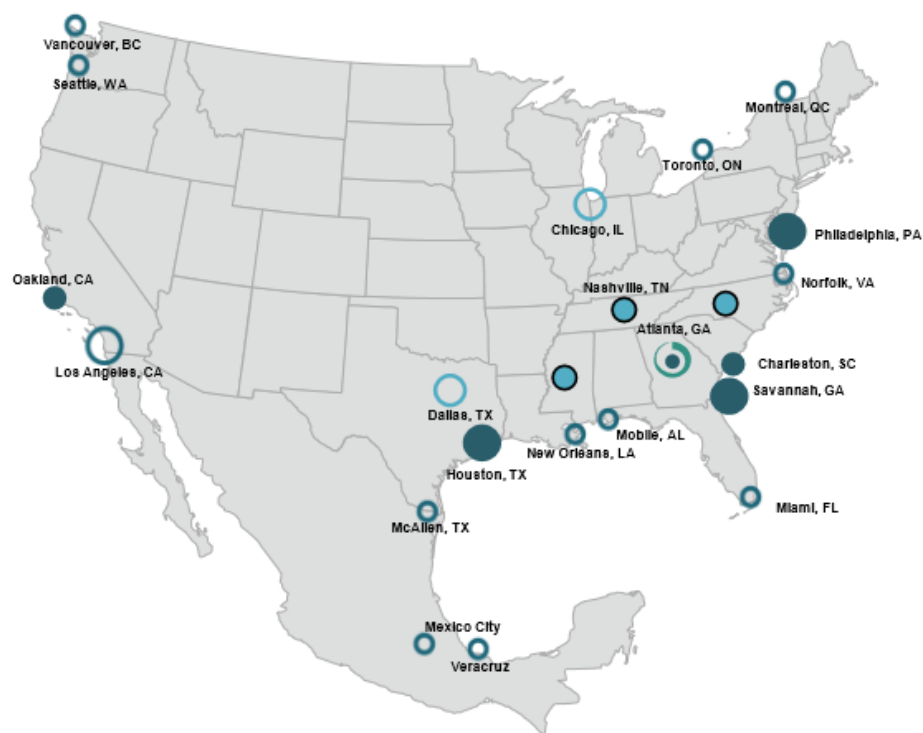
World Population
1900-2100p



Source: US Census Bureau

Cómo podemos alimentar
eficientemente a la población
del mundo?

Red Global de Frigoríficos



Regional HQ

Inland

Port

Current + LOI

Future

- Includes positioning in 50 – 75 top reefer trade locations around the world
- Requires estimated \$2.5 – 3.0 billion of capital investment to execute plan



GLOBAL COLD CHAIN
ALLIANCE®

Membresia Global



1,064 Bodegas



78 Países



347 Compañías

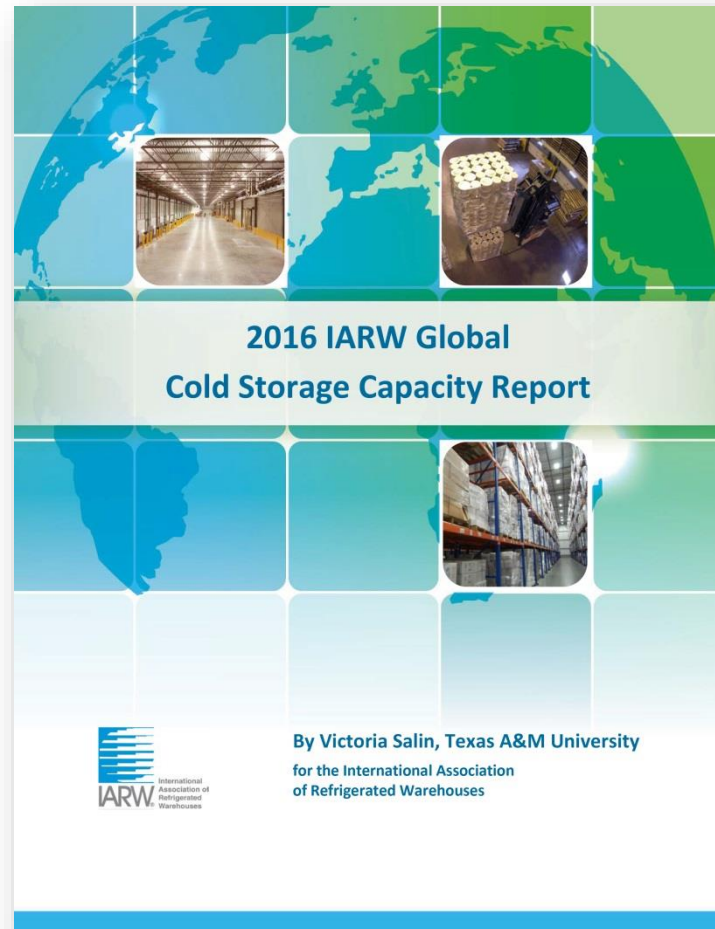


45.9 mil millones FT³

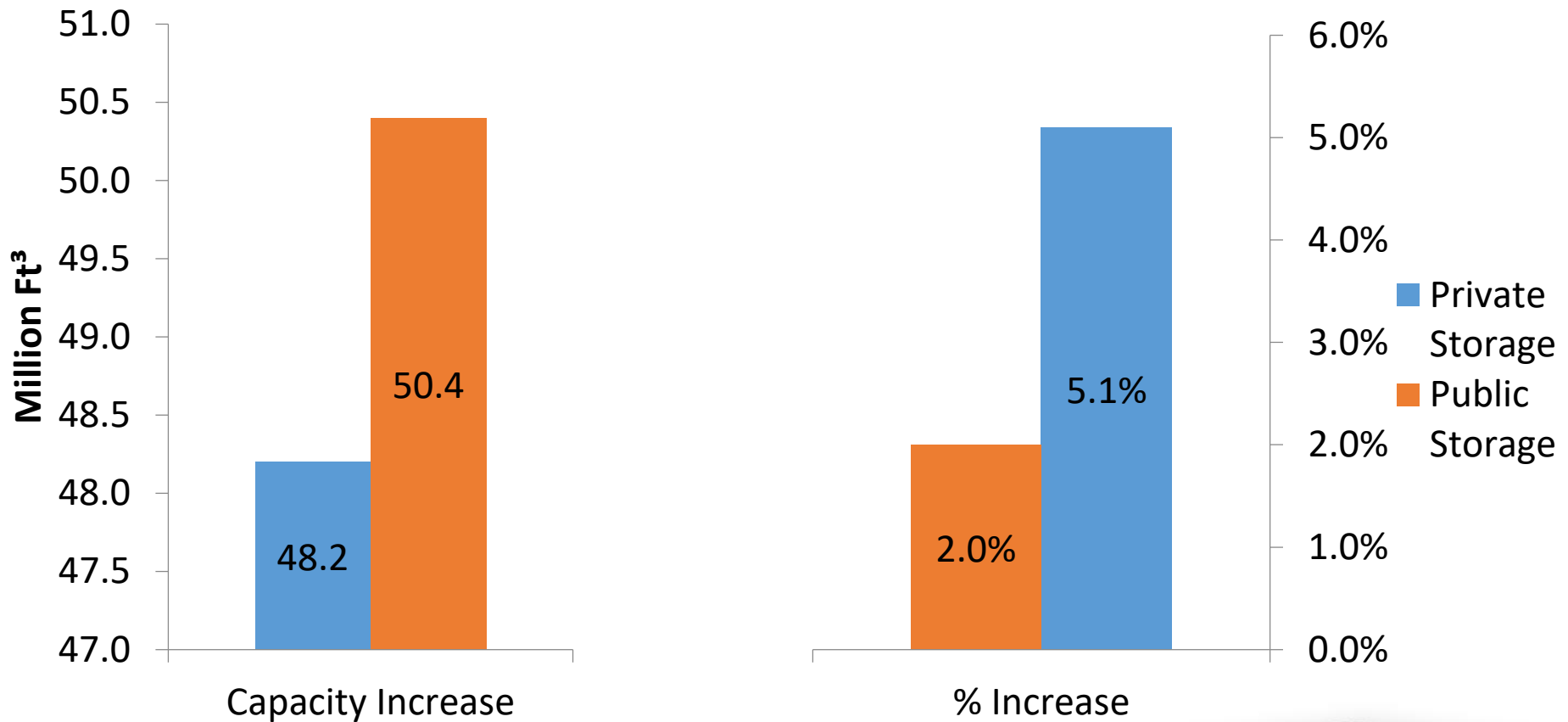


395 Proveedores

Capacidad de Almacenamiento Global

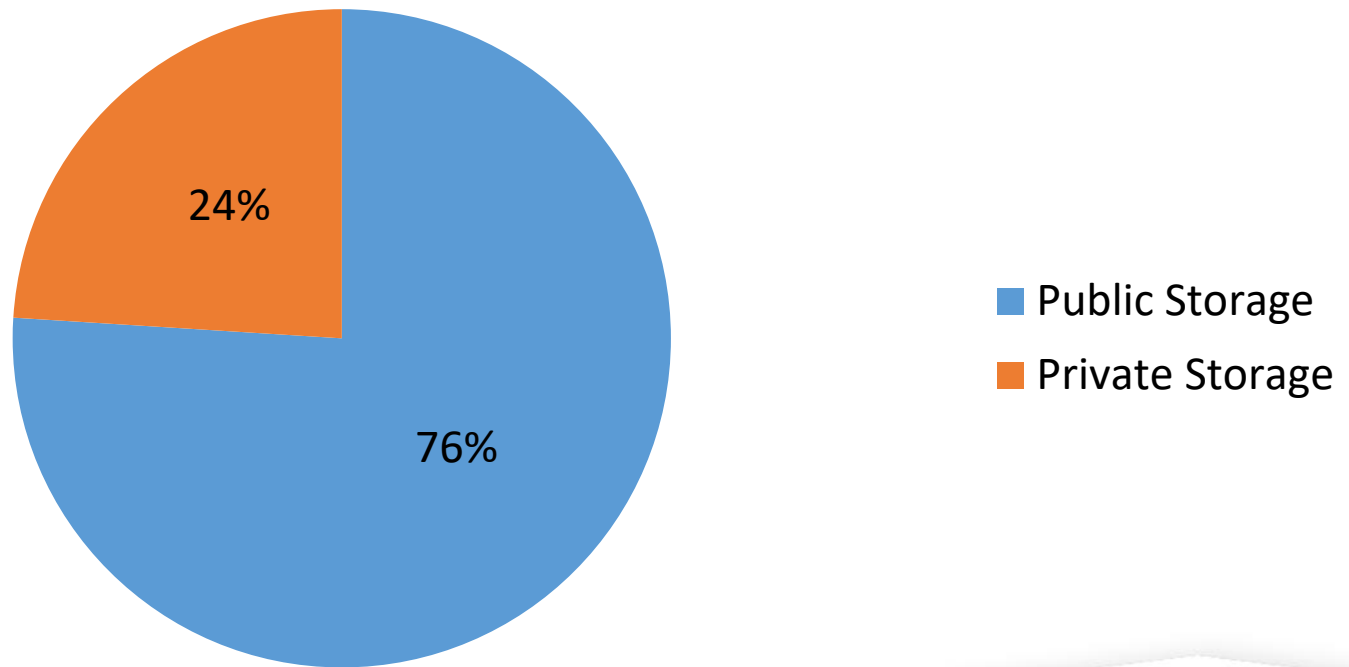


2016 IARW Reporte Capacidad de Almacenamiento Refrigerado– EEUU



Almacenaje Privado vs. Público

% Almacenaje refrigerado Privado vs Público en EEUU



“E.U.A. firma el Trans-Pacific Partnership con 11 países del Pacífico”

WSJ, 2015

“Acuerdo de Libre Comercio China-Australia es Aprobado en el Congreso”

Australian Broadcasting Co., 2015

“Un canal de Panamá más ancho y más profundo está listo”

NPR, 2016

“Rusia pone aún más países en su lista negra, por sanciones”

BBC, 2015

“Los cítricos de Marruecos están prohibidos por la mosca mediterránea”

The Packer, 2016

Table 2.3 Projected worldwide trade of perishable reefer cargoes – selected years, 2014-2019
(million tonnes)

<i>Commodity</i>	2014	2015	2017	2019
Bananas	16.99	17.44	18.40	19.47
Citrus	13.14	13.52	14.33	15.23
Deciduous	15.41	15.96	17.15	18.46
Exotics	5.06	5.17	5.39	5.64
Fish/seafood	24.26	25.21	27.24	29.46
Meat/poultry	39.83	41.58	45.34	49.53
Dairy	7.48	7.67	8.09	8.56
Other	67.30	69.17	73.17	77.59
Total	189.46	195.72	209.11	223.94

Source: Drewry Maritime Research and Sextant Consultancy

Sociedades en Origen y Destino



Disminuyen
riesgos en el
transporte



Más flexibilidad para
productores en los
precios – “forward
deploy”

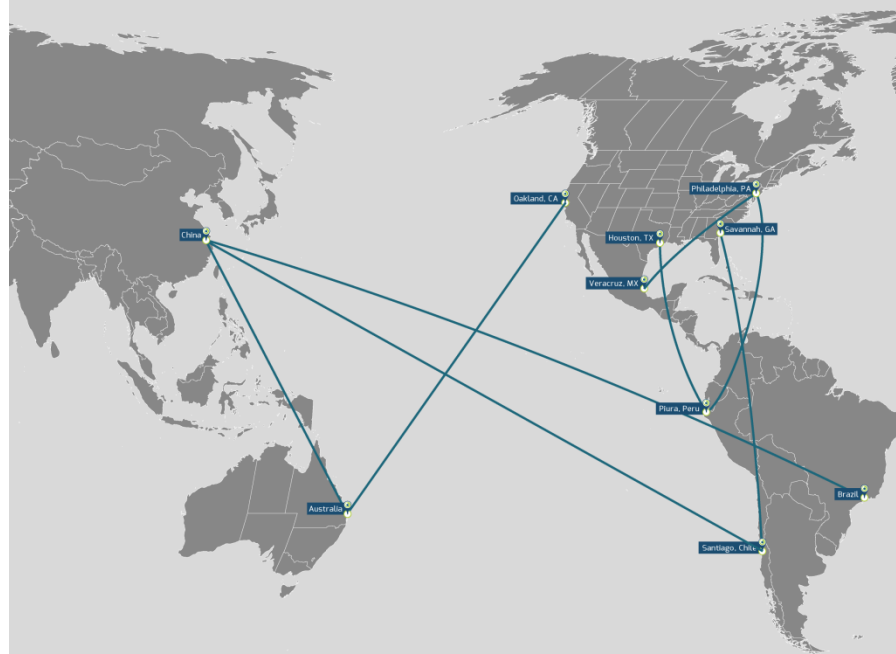


Gestión de
flujos entre
mercados

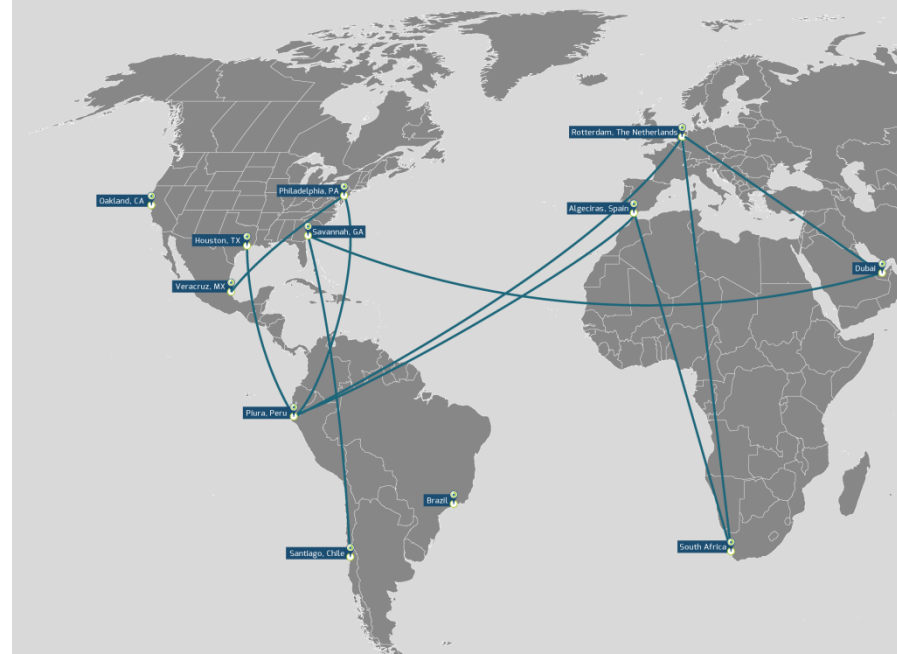


Potencial para las
inspecciones pre-
embarque

Asia, Australia & Americas



Americas, Europe & MEA



Manejo en el origen, y en el destino, mejora la
eficiencia



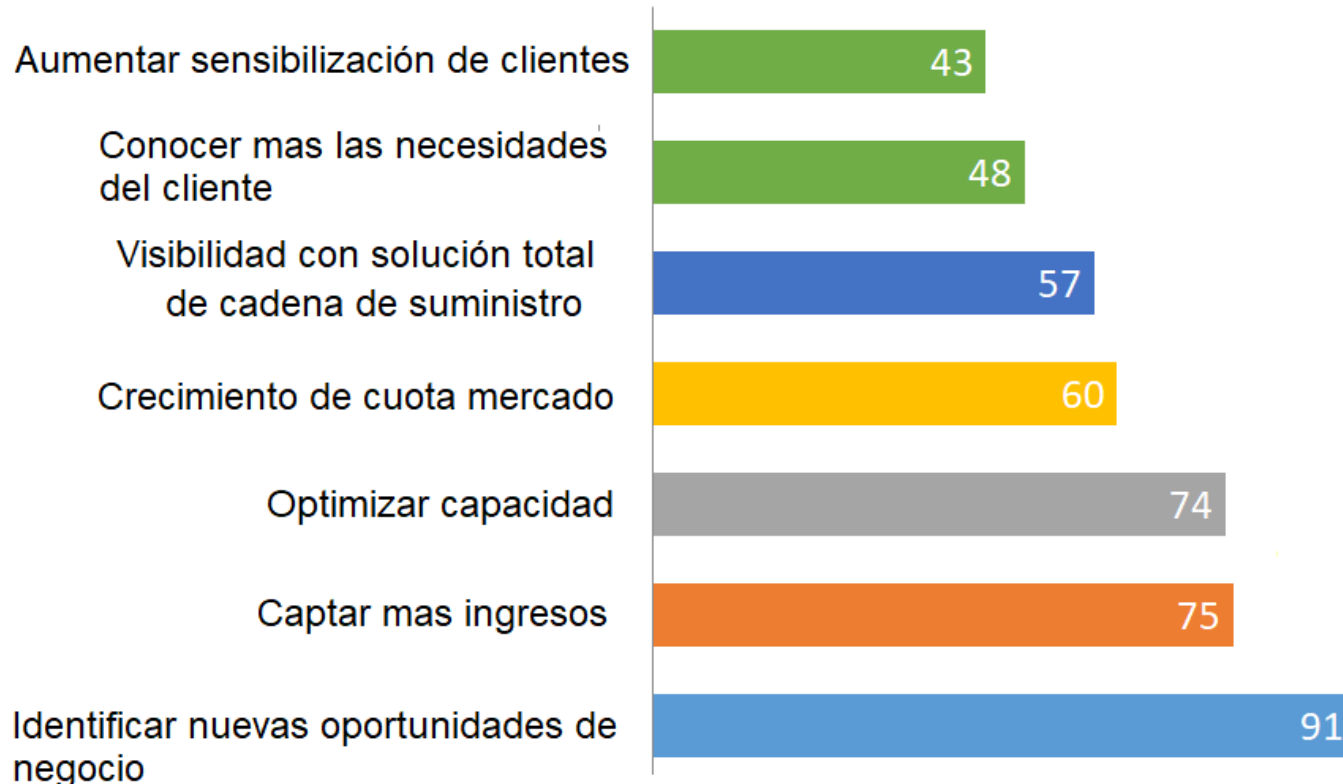
**GLOBAL COLD CHAIN
ALLIANCE®**

Utilidad de la Cadena de Suministros

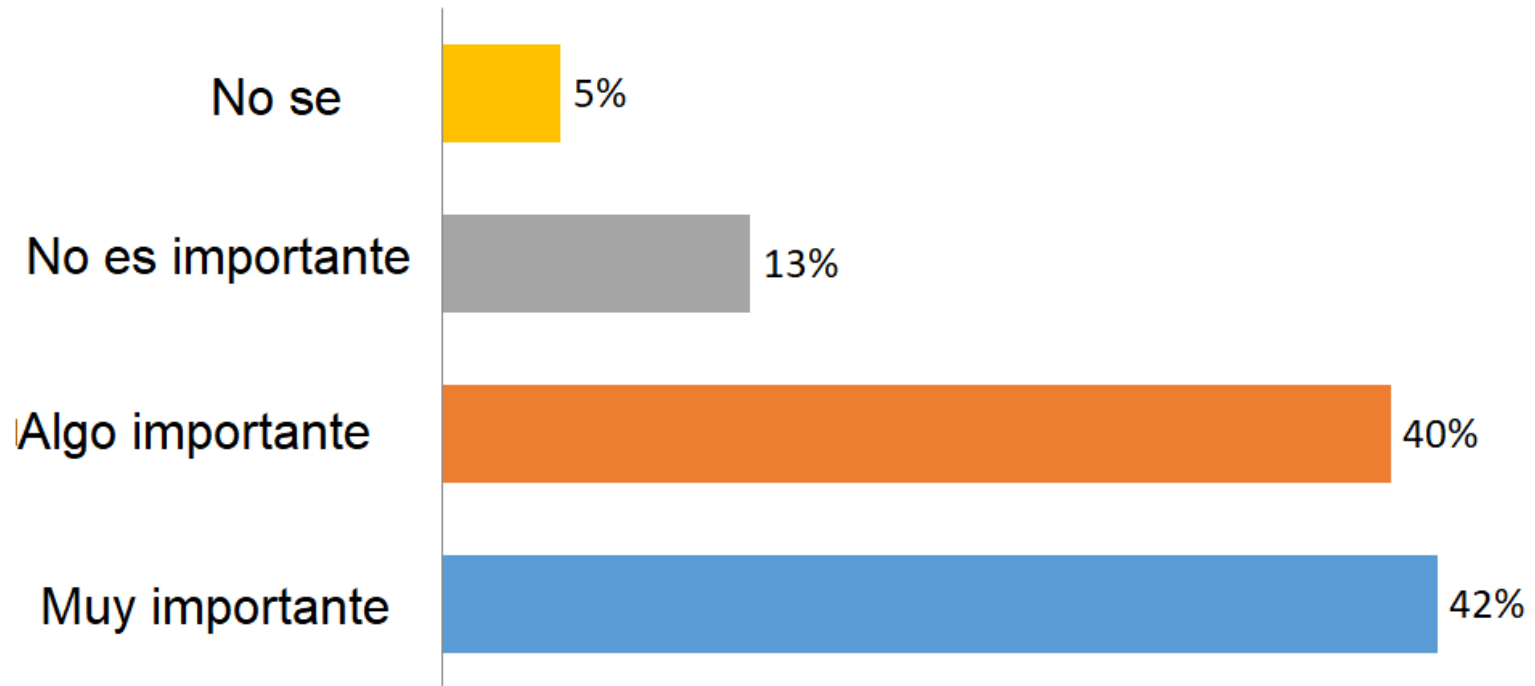


Posicionamiento y Crecimiento del Mercado

Factores que “desvelan” a la industria



Importancia de cambiarse a una solución de logística completa





Mountaire

PRODUCT OF U.S.A.

KEEP FROZEN

PRODUCT OF U.S.A.

MOUNTAIRE
CHICKEN PARTS - 1

NET CONTENTS: 10 LBS (4.54 KG)
GROSS WEIGHT: 11 LBS (5.03 KG)
DATE OF SALE: 11/11/11
LOT: 11111111
EXP. DATE: 11/11/11
NET WT: 10.0
NET WT: 10.0



20.0



MOUNTAIRE
CHICKEN PARTS - 1

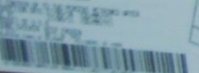
NET CONTENTS: 10 LBS (4.54 KG)
GROSS WEIGHT: 11 LBS (5.03 KG)
DATE OF SALE: 11/11/11
LOT: 11111111
EXP. DATE: 11/11/11
NET WT: 10.0
NET WT: 10.0



20.0



MOUNTAIRE
CHICKEN PARTS - 1



MOUNTAIRE
CHICKEN PARTS - 1

NET CONTENTS: 10 LBS (4.54 KG)
GROSS WEIGHT: 11 LBS (5.03 KG)
DATE OF SALE: 11/11/11
LOT: 11111111
EXP. DATE: 11/11/11
NET WT: 10.0
NET WT: 10.0



20.0



Mountaire

PRODUCT OF U.S.A.

KEEP FROZEN

PRODUCT OF U.S.A.



Mountaire

PRODUCT OF U.S.A.

KEEP FROZEN

PRODUCT OF U.S.A.

MOUNTAIRE
CHICKEN PARTS - 1

NET CONTENTS: 10 LBS (4.54 KG)
GROSS WEIGHT: 11 LBS (5.03 KG)
DATE OF SALE: 11/11/11
LOT: 11111111
EXP. DATE: 11/11/11
NET WT: 10.0
NET WT: 10.0



20.0



MOUNTAIRE
CHICKEN PARTS - 1

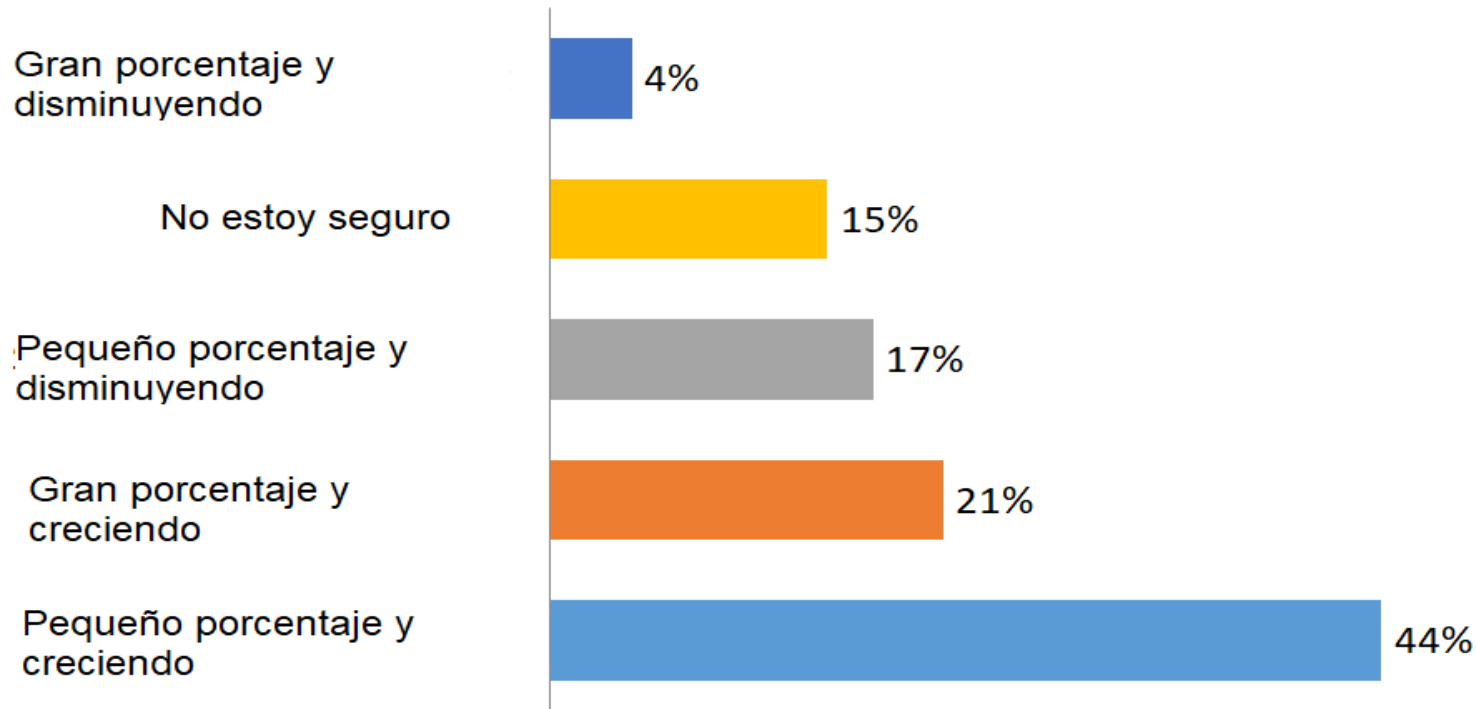
NET CONTENTS: 10 LBS (4.54 KG)
GROSS WEIGHT: 11 LBS (5.03 KG)
DATE OF SALE: 11/11/11
LOT: 11111111
EXP. DATE: 11/11/11
NET WT: 10.0
NET WT: 10.0



20.0



Total Productos manejado para exportación





opens in
281
DAYS

EXHIBIT

GET THE MOST FROM YOUR EXPOSURE

ATTEND

SEE EVERYTHING FOR COLD CHAIN SUPPLY

IT'S ALL HERE



ABOUT THE SHOW

Find solutions to your perishable needs



EXHIBIT

Reserve a booth in the trade show



SEE WHO'S EXHIBITING

Check out our exhibitor directory



REGISTER TODAY

Maximize your experience with an all-access pass!



PARTNERS

Learn more about the Global Cold Chain Expo partners



WHAT IS THE COLD CHAIN?

Explore the global perishables supply chain industry



 **FMI Connect**
The Global Food Retail Experience

future leaders
in Connect

HotelBey 2014



UNITED  FRESH
PRODUCE INNOVATION STARTS HERE



International
floriculture
E X P O

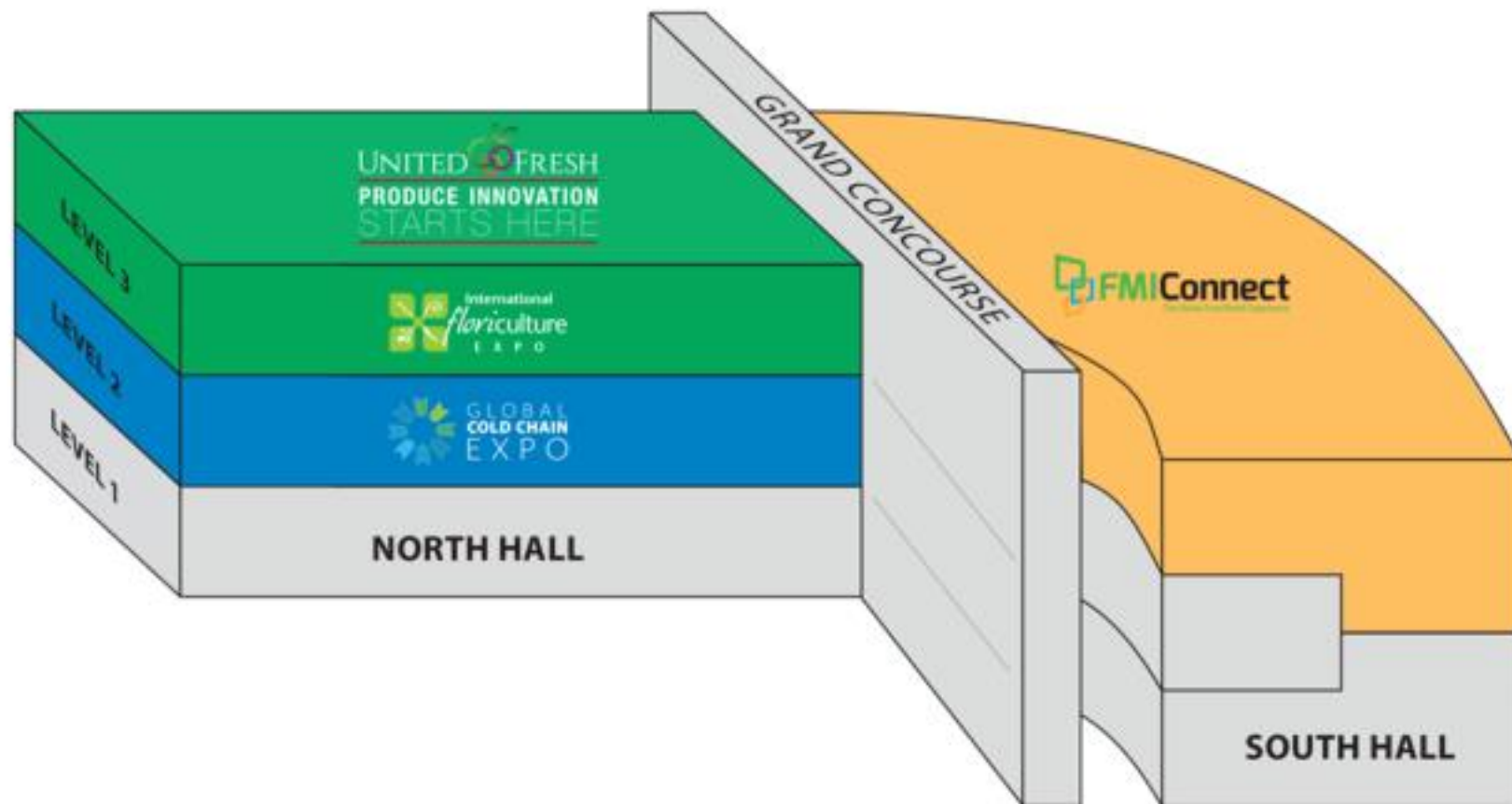
4 SHOWS 1 BADGE

UNITED FRESH
PRODUCE INNOVATION
STARTS HERE

FMIConnect
The Global Food Retail Experience

GLOBAL
COLD CHAIN
EXPO 2016

International
floriculture
EXPO



GLOBAL COLD CHAIN
ALLIANCE®



— DEVELOP YOUR —
CAREER

— DEVELOP YOUR —
BUSINESS

— DEVELOP THE —
COLD CHAIN

At the World's First Trade Show
for the Cold Chain Industry



MARK YOUR CALENDARS! JUNE 20-22, 2016 | CHICAGO | GLOBALCOLDCHAINEXPO.ORG



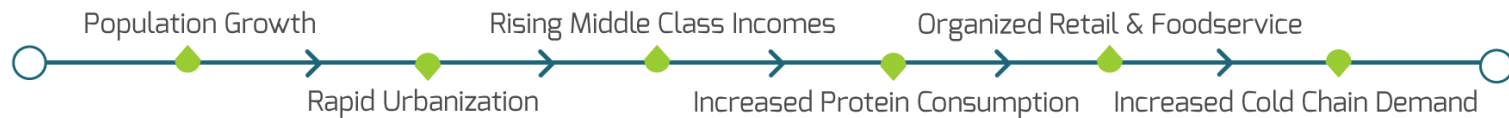
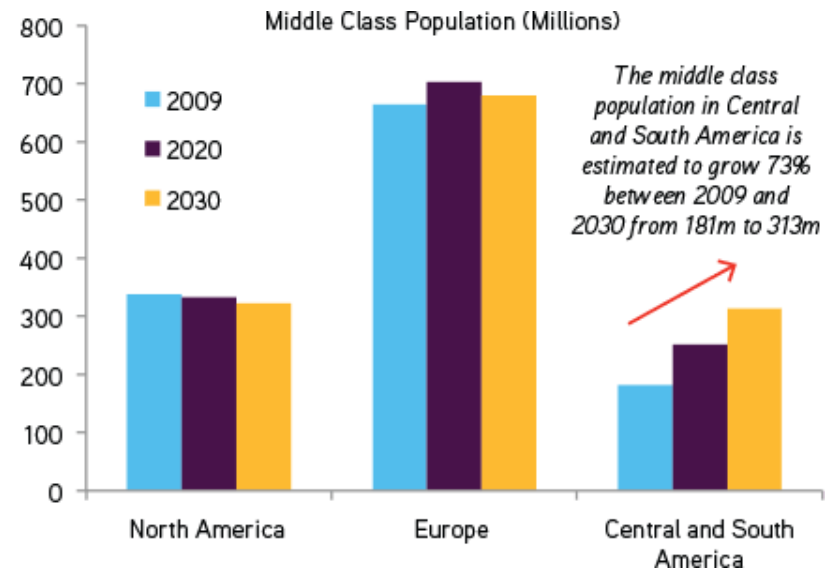
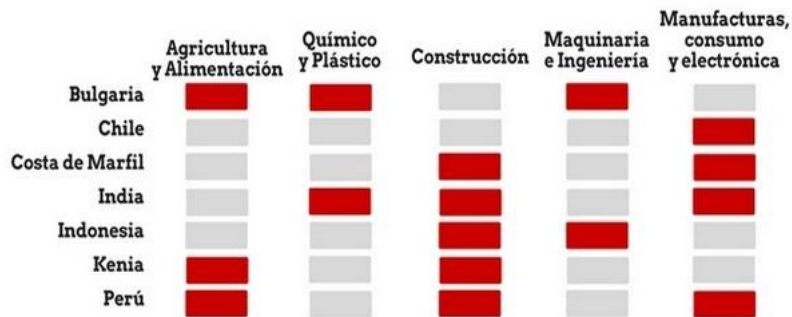
Tendencia 3

El Potencial de los Mercados Emergentes

Crédito y Caución Atradius

Mercados emergentes 2017

Oportunidades sectoriales

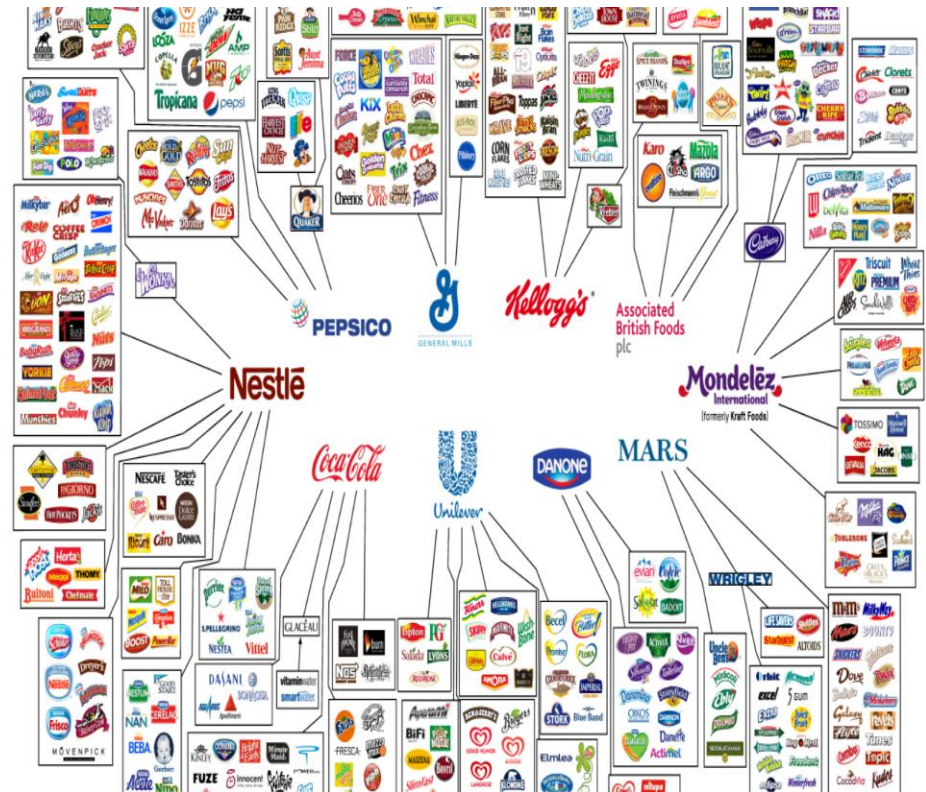


Perspectiva Global



El gobierno de China está incentivando a sus empresas – sean estatales o privadas – para que adquieran recursos agrícolas de todo el planeta.

WSJ, 2014

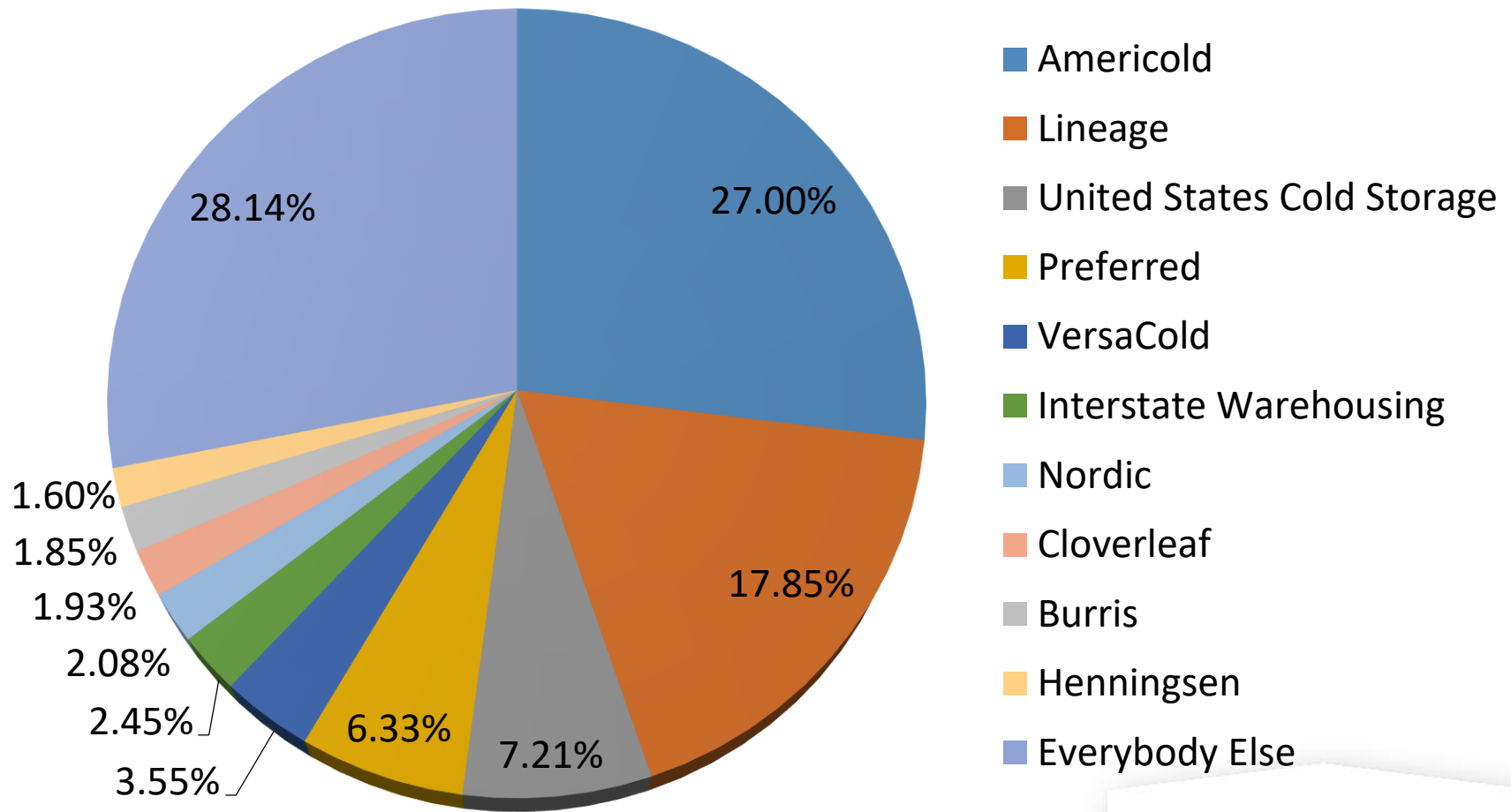


La consolidación de productores y de comerciantes, está acelerando la globalización

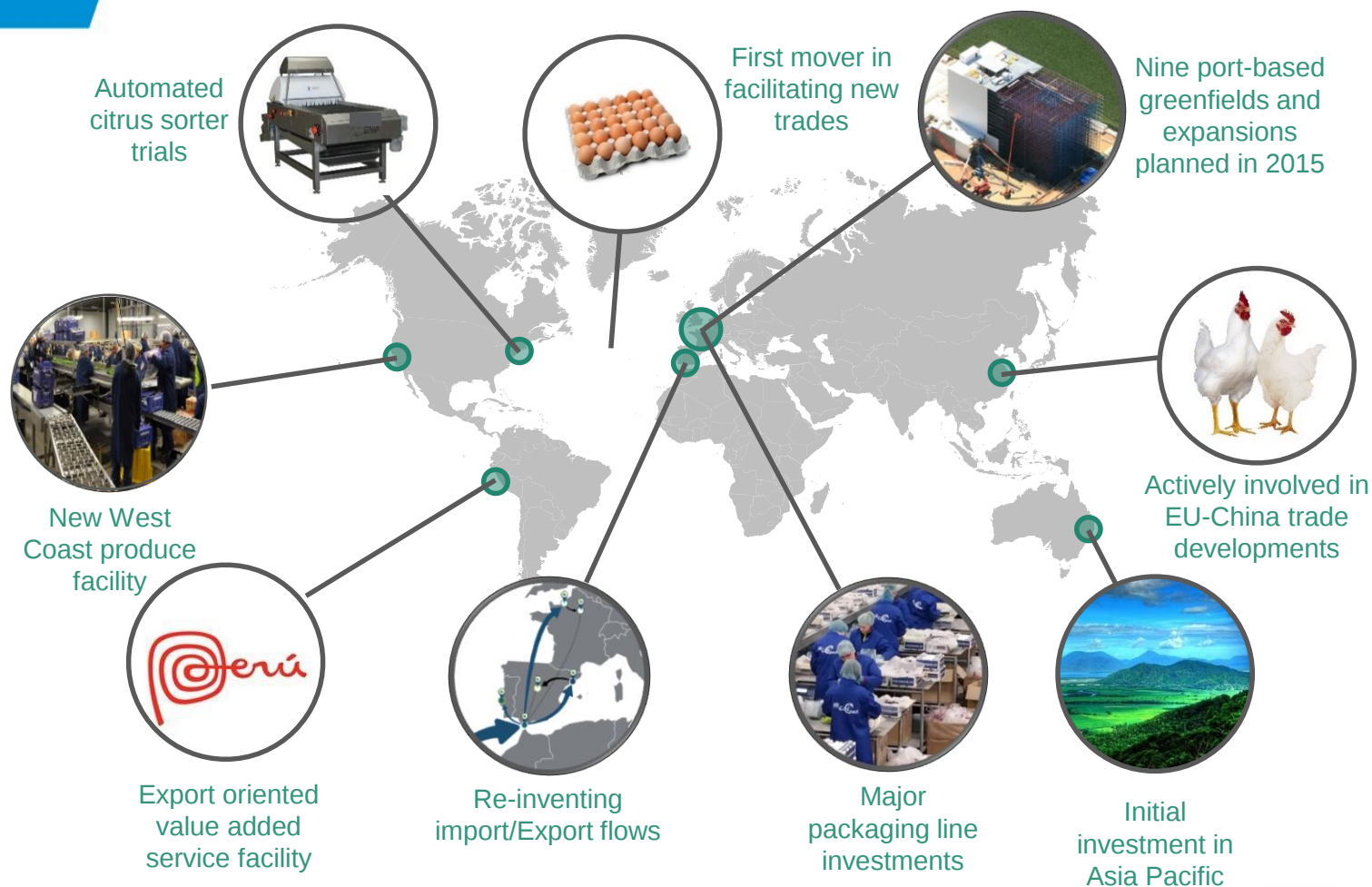
Global Top 25

COMPANY	CAPACITY (Ft ³)	COMPANY	CAPACITY (Ft ³)
1. Americold Logistics	992,032,503	14. NewCold Coöperatief U.A.	55,338,134
2. Lineage Logistics	609,276,429	15. Gruppo Marconi Logistica Integrata	55,090,931
3. Swire Group & USCS	409,818,004	16. Henningsen Cold Storage Co.	53,756,309
4. Preferred Freezer Services	325,393,595	17. Congebec Logistics, Inc.	49,660,000
5. AGRO Merchants Group, LLC	219,057,422	18. Hanson Logistics	43,818,540
6. Nichirei Logistics Group, Inc.	157,209,593	19. Conestoga Cold Storage	39,526,536
7. Kloosterboer	150,581,775	20. Oxford Logistics Group	38,431,920
8. VersaCold Logistics Services	115,203,748	21. Montague Cold Storage	34,149,879
9. Partner Logistics	101,021,075	22. Bring Frigo	33,787,112
10. Interstate Warehousing	100,227,481	23. CCS Logistics	30,534,558
11. Cloverleaf Cold Storage	74,776,899	24. Allied Frozen Storage, Inc.	29,455,115
12. Burris Logistics	62,329,576	25. Trenton Cold Storage, Inc.	28,335,972
13. Frialisa Frigorificos	60,892,278		

Cuota de Mercado de Top 10 Miembros



Asociaciones con clientes globales



Proveyendo soluciones completas y a la
medida para clientes globales

Tendencia 5

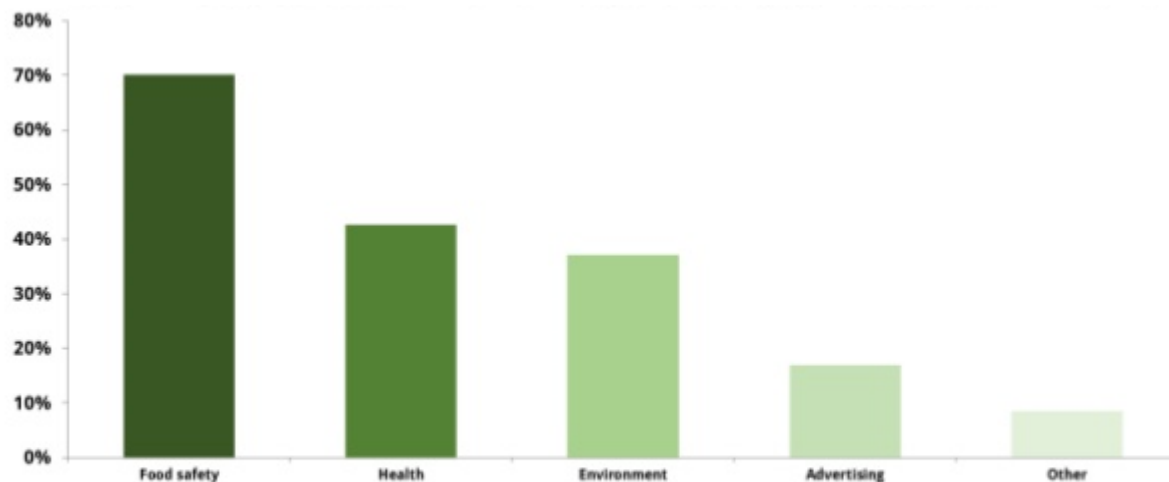


Inocuidad
Alimentaria

Seguridad Alimentaria y Salud son las áreas con mas presión regulatoria en el 2016

“Los alimentos son esenciales, y su seguridad debe tener la máxima prioridad. La seguridad alimentaria está muy relacionada al bienestar y al desarrollo economico y a la armonia social.”

Li Keqiang, April 2015, China Briefing

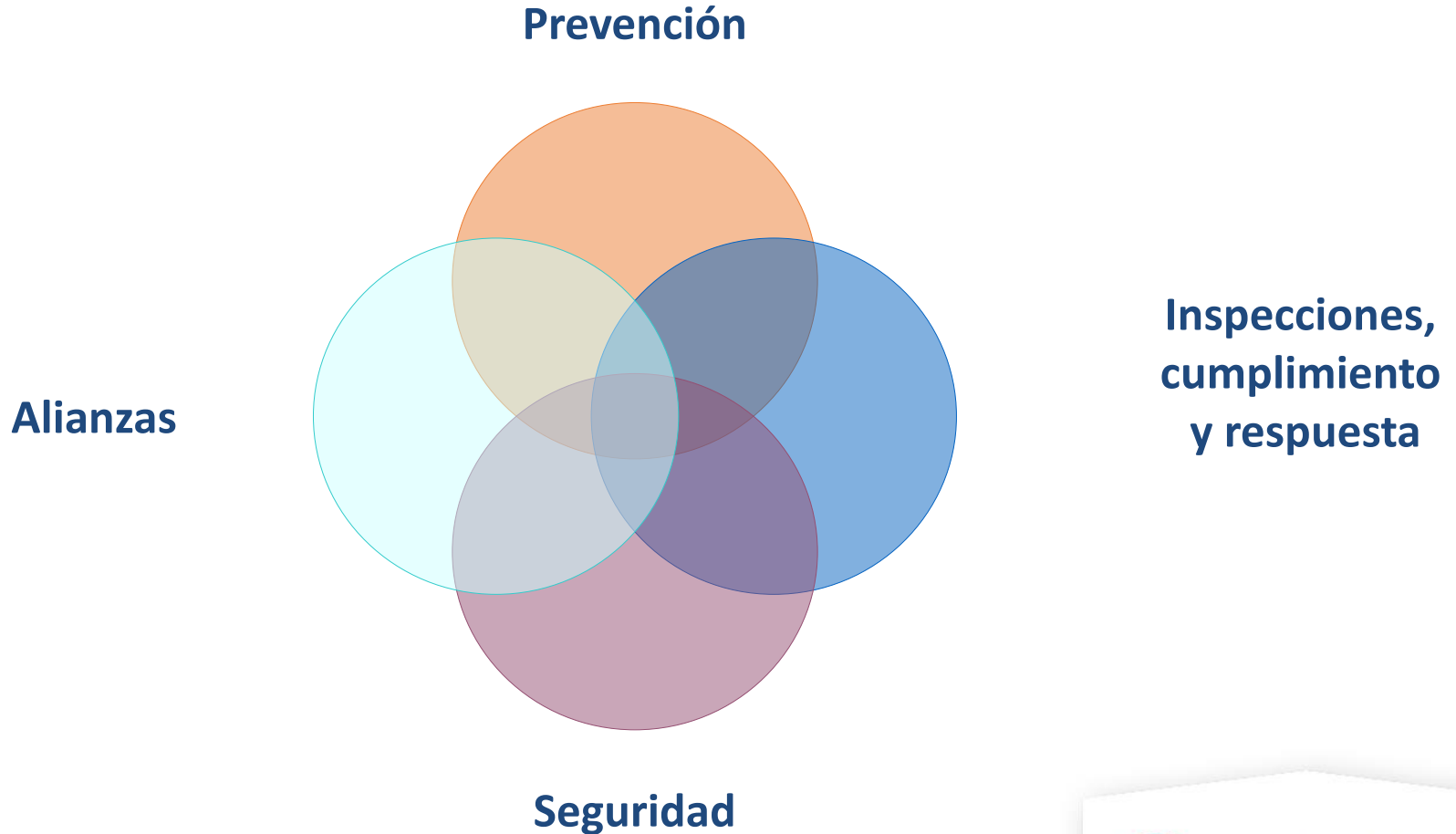


Source: just-food.com Confidence Survey, Nov 2015. Population size n = 94.

Q = "In which areas do you expect to see more pressure from regulators this year?"

Los mercados están reforzando su reglamentación, para mejorar sus estándares de seguridad alimentaria

Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria



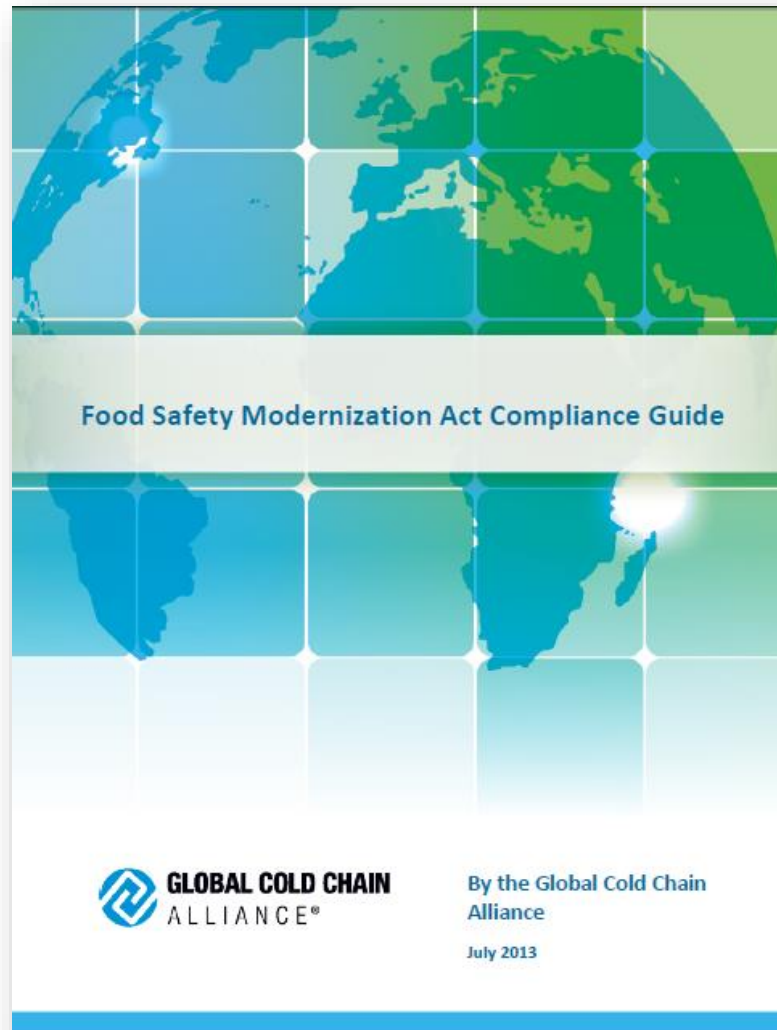
33% de los alimentos globales son botados anualmente, con Enormes Pérdidas Económicas y Ambientales

Insistencia cada vez más fuerte a la industria de alimentos por la sustentabilidad



GLOBAL COLD CHAIN
ALLIANCE®

Guía de Cumplimiento FSMA

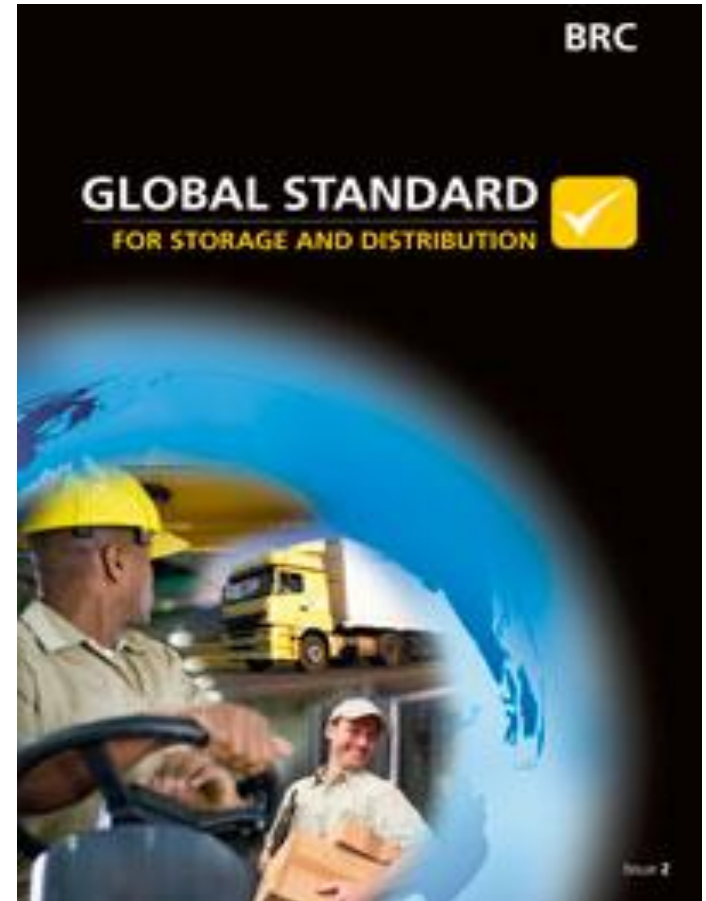


Certificaciones BRC & SQF

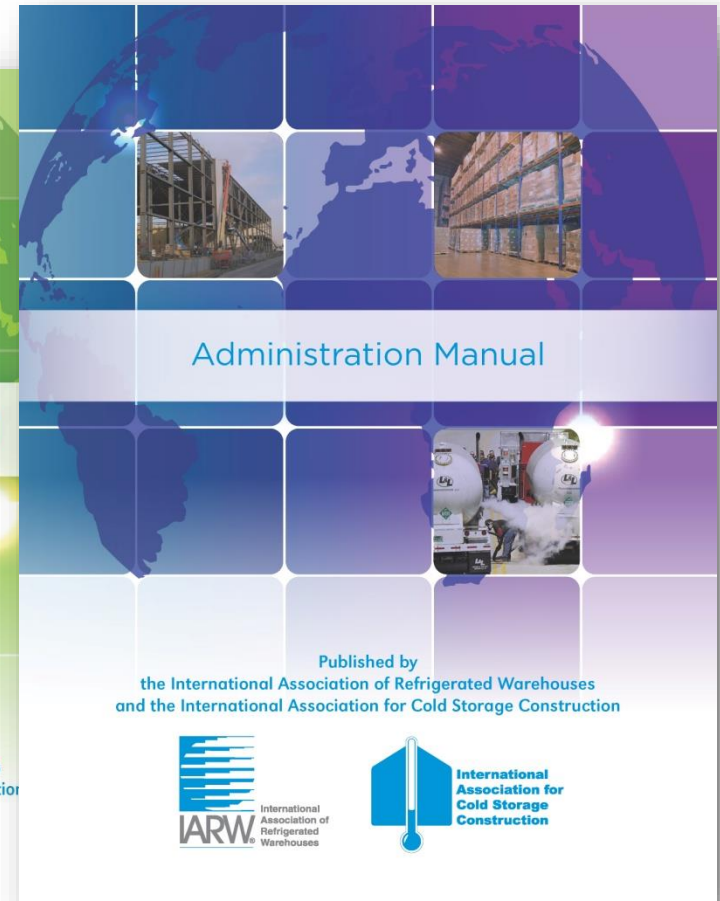
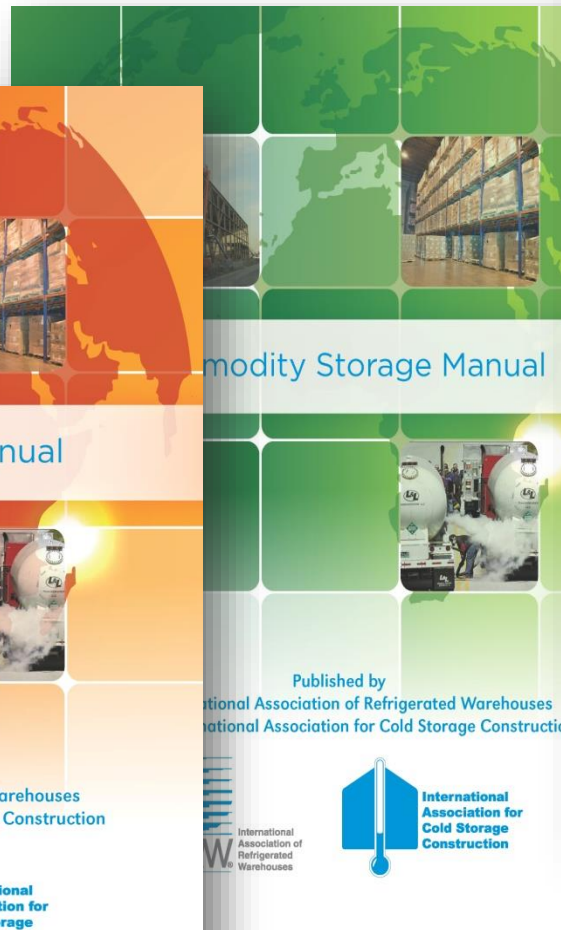
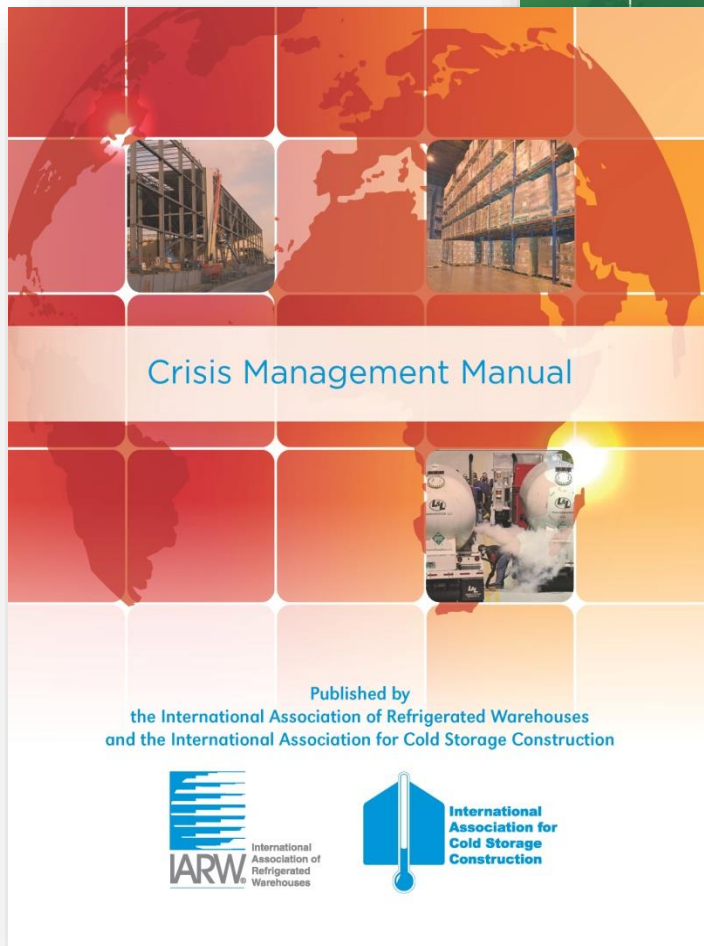
Food Safety
Fundamentals

HACCP for
Food Safety

HACCP for
Quality



Manuales y Guía Técnicas



Expertos en Logística y Ciencia de Alimentos



Herramientas para Mejorar la Seguridad

AMMONIA SAFETY



	IF YOU SMELL AMMONIA	▶ IMMEDIATELY LEAVE THE AREA
	IF YOU INHALE AMMONIA	▶ IMMEDIATELY SEEK FRESH AIR AND MEDICAL ATTENTION IF NECESSARY
	IF YOU HAVE SKIN OR EYE CONTACT WITH AMMONIA	▶ IMMEDIATELY FLUSH AFFECTED AREA WITH WATER FOR A MINIMUM OF 15 MINUTES Note: DO NOT remove clothing exposed to liquid ammonia until flushed by flushing with water.
	IF YOU SEE AN AMMONIA CLOUD	▶ IMMEDIATELY EXIT THE BUILDING OR AREA AND MOVE TO A DESIGNATED LOCATION

! IN ALL CASES REPORT TO YOUR SUPERVISOR AND FOLLOW YOUR FACILITY EMERGENCY ACTION PLAN

  Through its Alliance with OSHA, the Global Cold Chain Alliance developed this poster for informational purposes only. It does not necessarily reflect the official views of OSHA or the U.S. Department of Labor. Feb. 2011

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL AMONIACO



	SI DETECTA OLOR A AMONIACO	▶ SALGA INMEDIATAMENTE DEL AREA
	SI USTED INHALA AMONIACO	▶ BUSQUE INMEDIATAMENTE AIRE FRESCO Y ATENCION MEDICA SI FUERA NECESARIO
	SI SU PIEL U OJOS TIENEN CONTACTO CON AMONIACO	▶ INMEDIATAMENTE ENJUAGUE CON AGUA EL AREA AFECTADA DURANTE UN MINIMO DE 15 MINUTOS Nota: NO remueva las prendas que han sido expuestas a amonaco liquido hasta que se descongele mediante la aplicación de agua.
	SI USTED DETECTA UNA FUGA DE AMONIACO	▶ DESALOJE INMEDIATAMENTE EL EDIFICIO O AREA Y DIRIJASE AL AREA DESIGNADA

! EN CUALQUIERA DE LOS CASOS AVISE A SU SUPERVISOR Y SIGA LAS INSTRUCCIONES DEL PLAN DE EMERGENCIA DE LA EMPRESA.

  A través de su alianza con OSHA, GCCA ha desarrollado este póster con propósitos informativos únicamente. No refleja necesariamente las pautas de vista oficiales de OSHA o del Departamento de Trabajo de Estados Unidos. 02/2011

AMMONIA SAFETY



KNOW YOUR EMERGENCY ACTION PLAN (EAP)

- ▶ **KNOW YOUR EMERGENCY ALARM SOUND**
- ▶ **KNOW YOUR EMERGENCY EVACUATION ROUTES**
- ▶ **KNOW WHERE TO ASSEMBLE**
- ▶ **KNOW WHO TO CALL**

For more ammonia safety resources visit the GCCA/OSHA Alliance website at www.gcca.org/programs/gcca-osha-alliance.html.

  Through its Alliance with OSHA, the Global Cold Chain Alliance developed this poster for informational purposes only. It does not necessarily reflect the official views of OSHA or the U.S. Department of Labor. Nov. 2011.

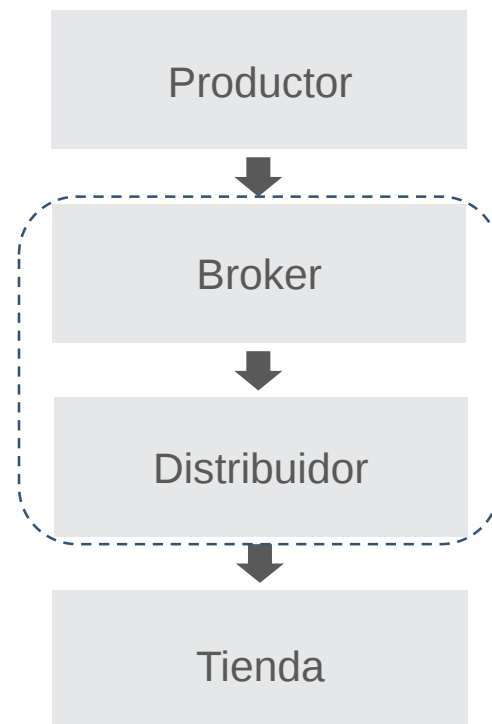
Compras Globales Centralizadas



Retailers empiezan a buscar suministro directamente de los productores, para ofrecer productos más frescos y más rentables

Concepto de Abastecimiento Punto a Punto

Servicios Diversificados de 3PLs



Modelo de suministro directo requiere una amplia variedad de servicios logísticos de frío

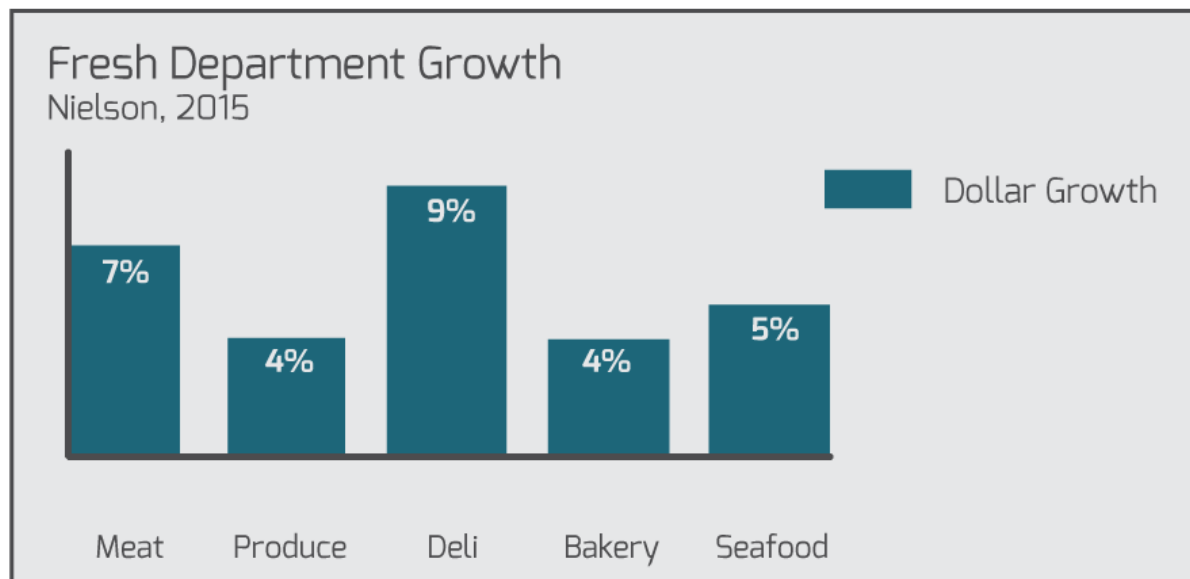
Demanda Creciente por Alimentos Frescos

“Muchos de los clientes hoy día creen que solamente los productos frescos ofrecen valor nutritivo real.”

David Sprinkle, Package Facts, 2015

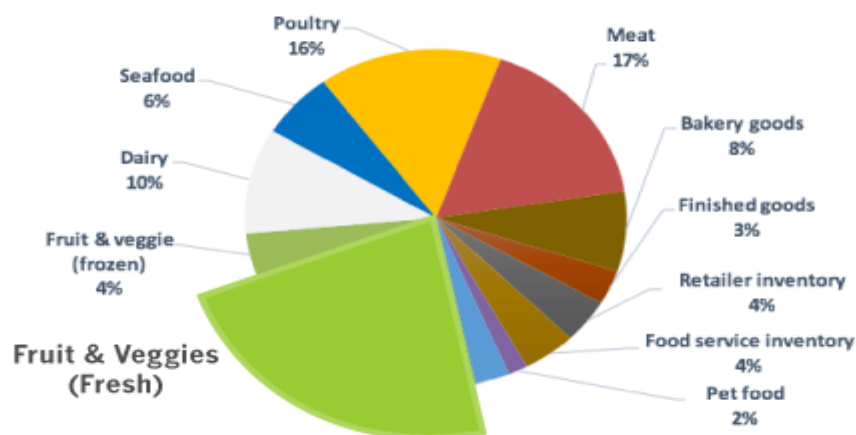
“55% de los clientes dicen que el sabor ‘fresco o natural’ es lo que hace que los alimentos sean ricos. Lo más fuerte de esa tendencia está entre los clientes urbanos de China (72%)”

DSM Survey 2013



La tendencia entre los clientes hacia el bienestar, aumenta la demanda de los productos frescos y naturales

Diversificación de productos



Note: For commodity chart, splits based on 2015 stabilized coldstore only revenue

Empaque & Servicios de Valor Agregado



- Re-empaque y procesamiento
- Fumigación
- Congelación Placa
- Congelación Túnel
- Descongelado
- Desarnado de cajas
- IQF y HPP

La integración de servicios agregados junto con servicios de import/export trae eficiencias en la logística de frío



GLOBAL COLD CHAIN
ALLIANCE®

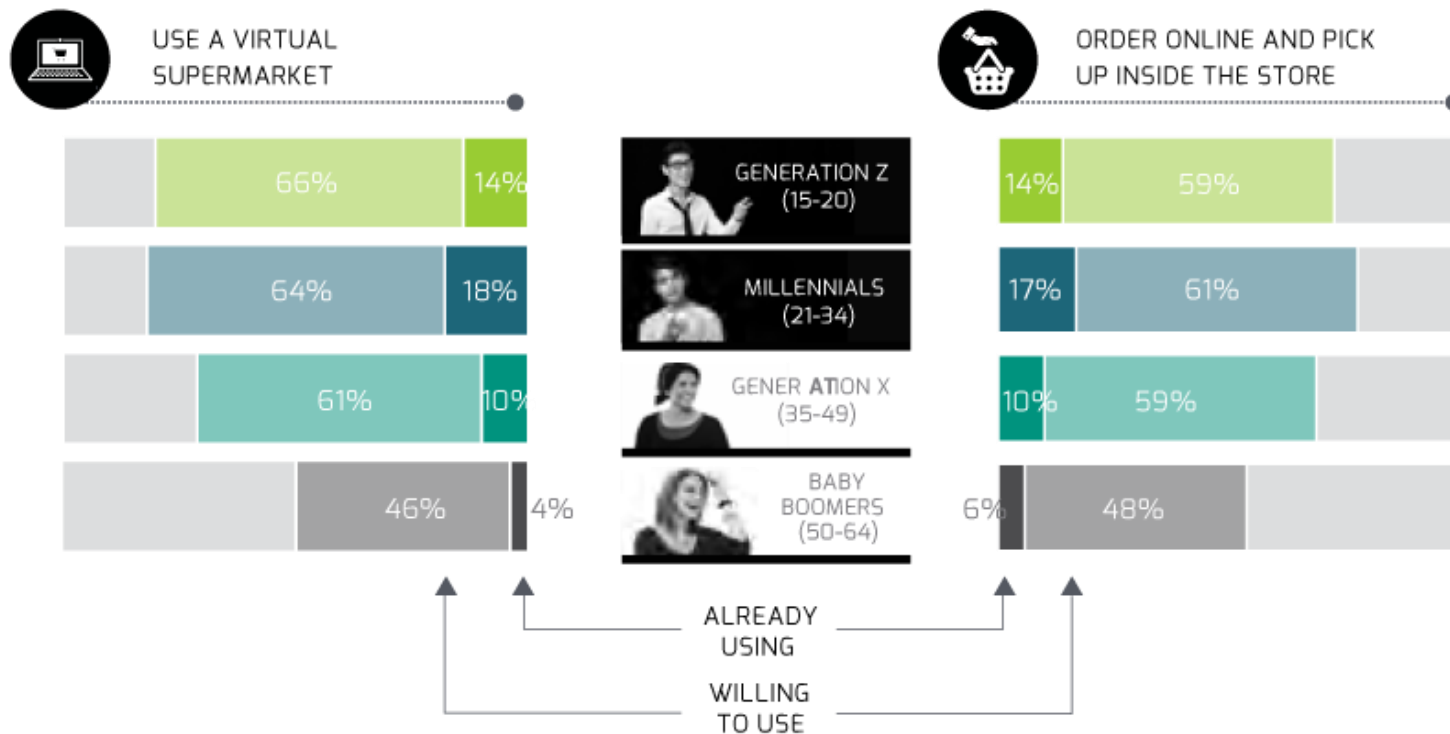
Servicios de Valor Agregado



La integración de servicios agregados junto con servicios de import/export trae eficiencias en la logística de frío

\$10.9 billones

La expectativa para e-commerce de alimentos frescos hasta 2018



Source: Nielsen Global E-commerce and the New Retail Survey, Q3 2014

E-Commerce es el segmento de mayor crecimiento de alimentos frescos

Wal-Mart to Sell Chinese E-Commerce Business to JD.com

U.S.-based retailer would get 5% stake in Chinese firm, valued at \$1.5 billion



“JD.com ha incrementado sus ofertas de alimentos, por ejemplo, via su inversion en FruitDay, una tienda de frutas online, así como ha firmado negocios con productores Australianos de leche, y empresas de carne y vegetales de los EUA.”

Source: Wall Street Journal

Los industriales de alimentos ya están con programas con los gigantes del e-commerce



GLOBAL COLD CHAIN
ALLIANCE®



JD.COM 京东

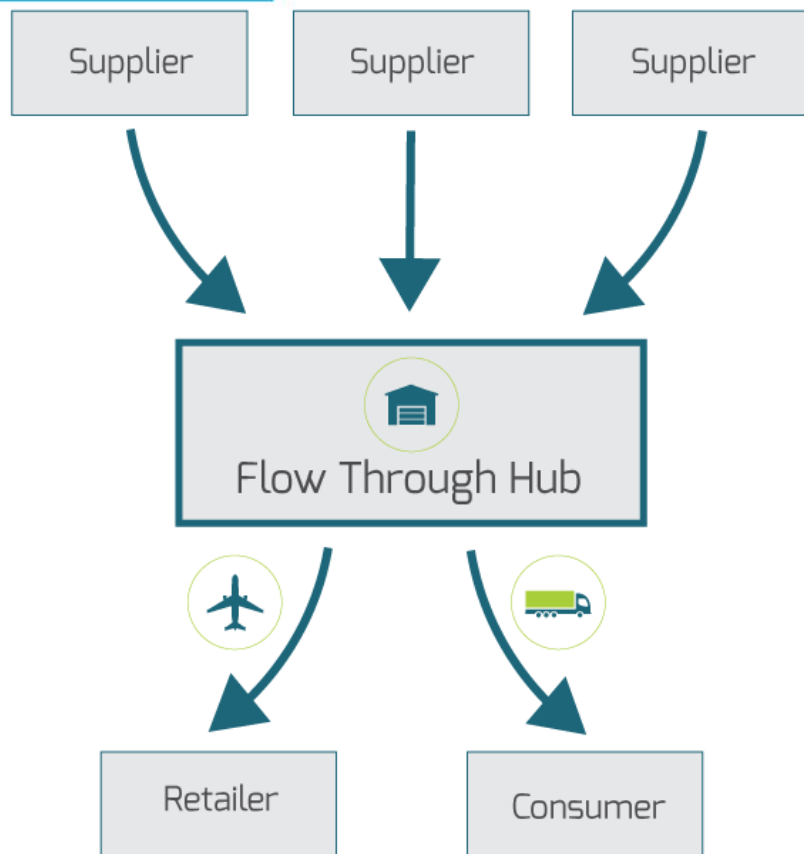
JD.COM 京东

JD.COM

JD.COM



Concentradores Regionales



Concentradores regionales pueden:

- 1 Proveer amplias opciones de frutas y verduras importadas y domesticas, en adición a los productos congelados.
- 2 Mantener un stock de <7 dias desde la cosecha
- 3 Entregar en menos de 12 horas cargas consolidadas hacia los centros de suministro
- 4 Ofrecer servicios de empaque y kits promocioanles para productos de envio directo a cliente
- 5 Ofrecer procesamiento para refrigerado e IQF
- 6 Proveer servicios de almacenaje automatizado cuando sea necesario.

La integración de centros concentradores en la cadena del E-Commerce permite la inclusion de alimentos frescos





GROW THE INDUSTRY



¿Qué nos preocupa?



**Inocuidad Alimentaria y
Protección de marca**



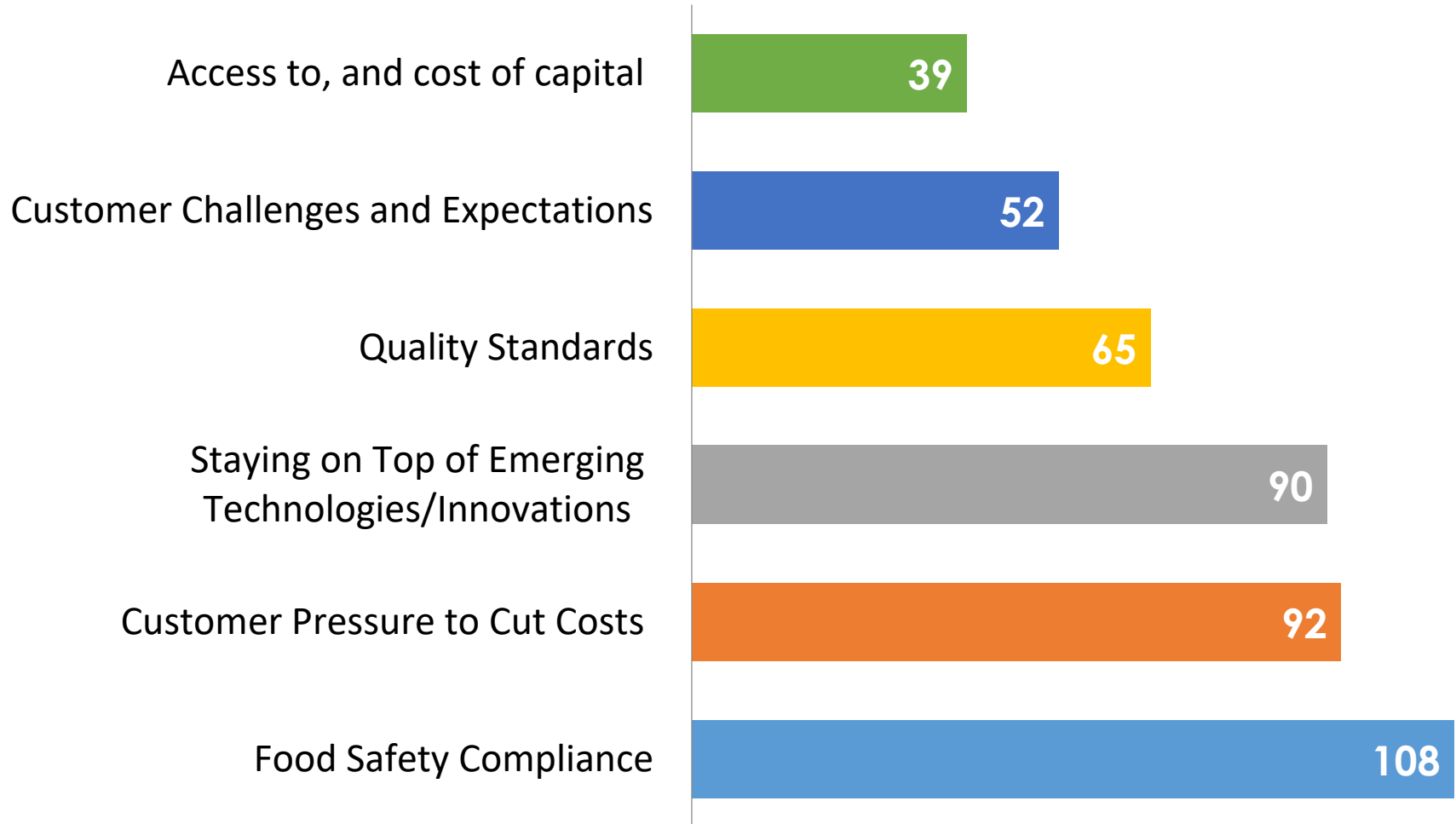
**Acortar la vida del
producto**



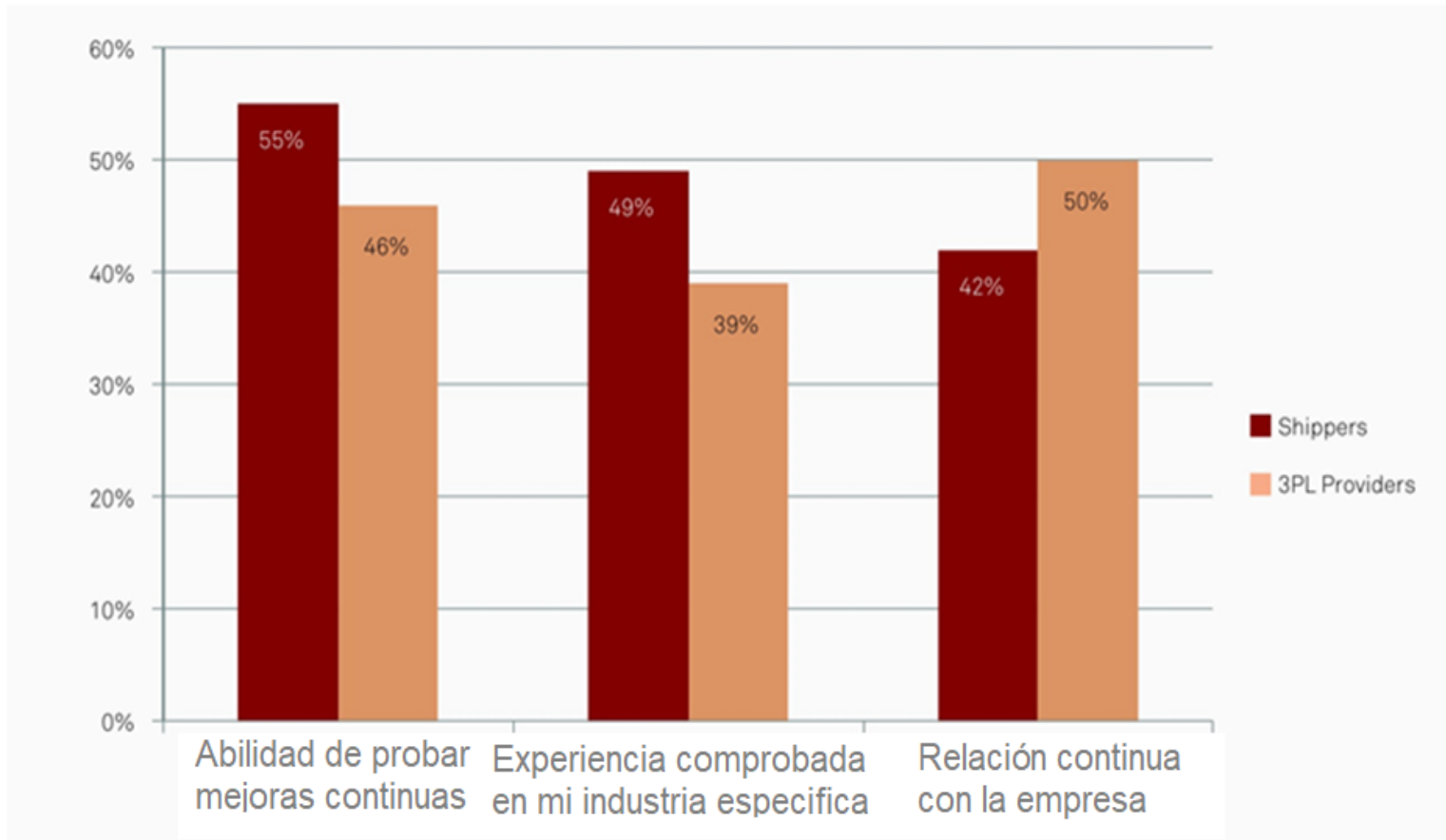
Retención de empleos

Oportunidades Externas /Desafíos

Factores que “desvelan” a la industria

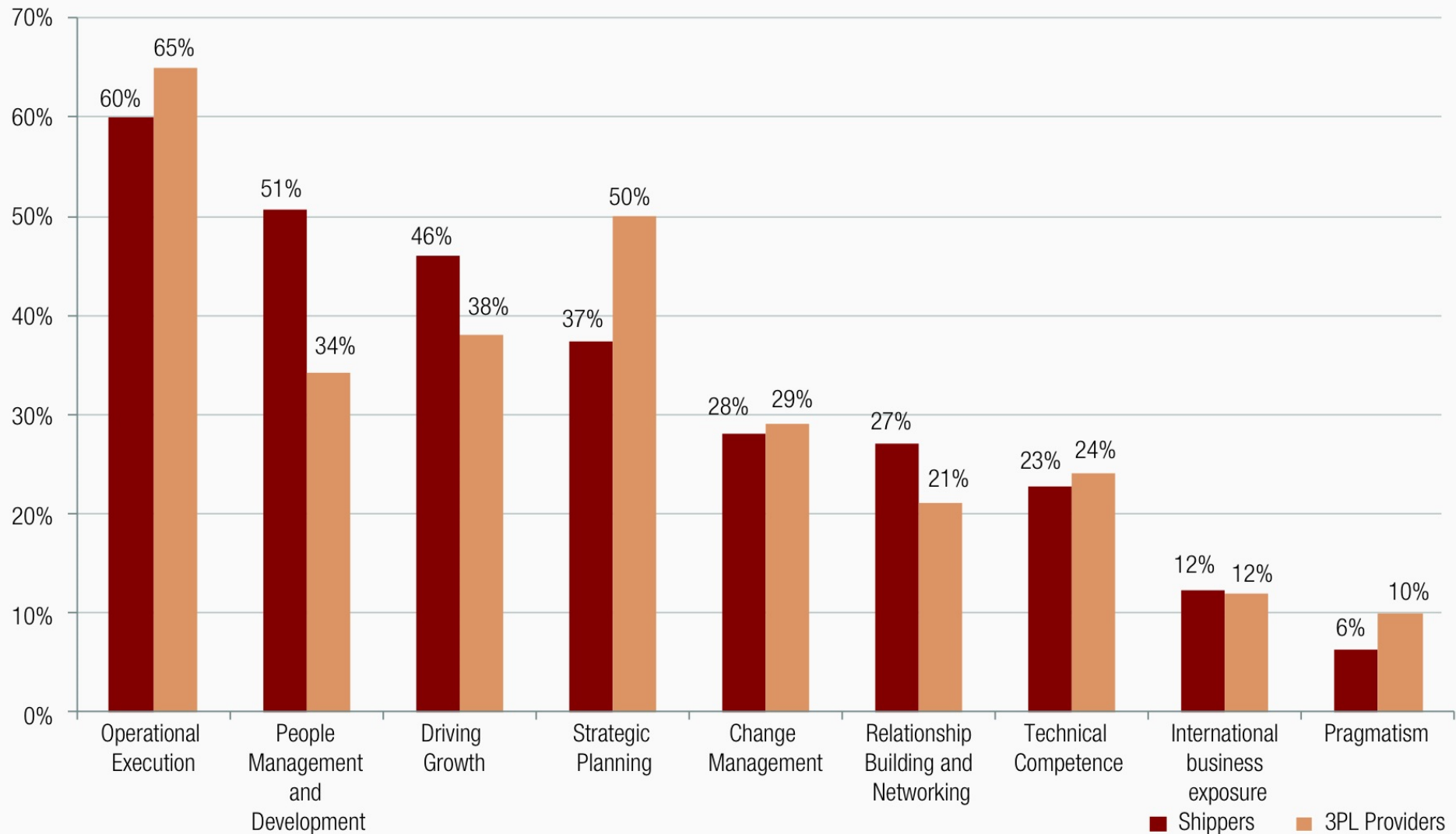


Criterio de Selección de un 3PL



Source: 2014 18th Annual Third-Party Logistics Study.

Capacidades de los Socios Logísticos



Source: 2014 18th Annual Third-Party Logistics Study.



DEVELOP TALENT



Global NextGen Award





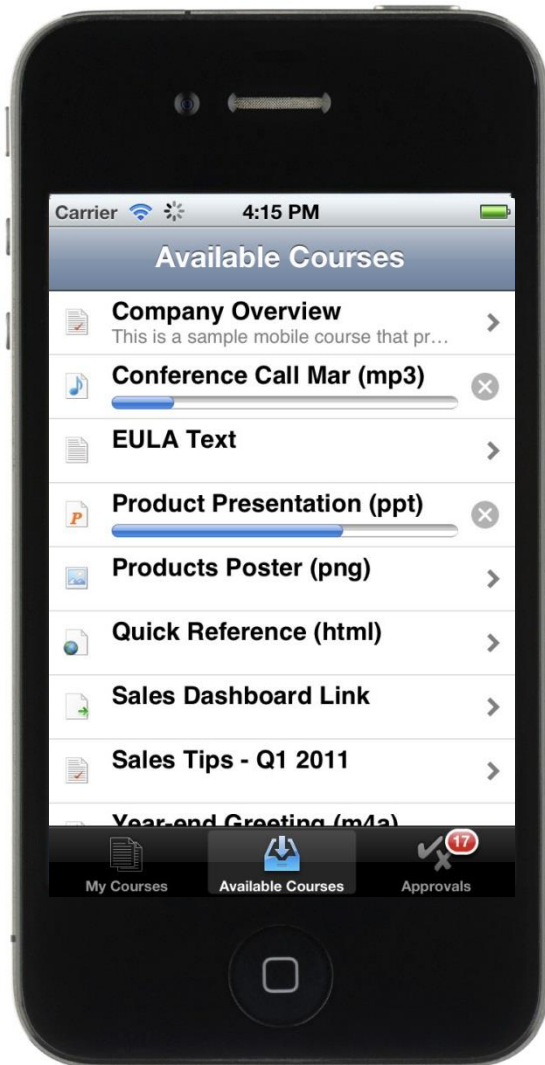
50th WFLO Institute

Year 1 - 2014	Year 2 – 2015	Year 3 - 2016
Module 1: Cold Chain Management Food Industry Overview World Logistics Overview Industry Trends Maximize Your Membership with the Assoc.	Module 1: Cold Chain Management Global Perspectives	Module 1: Cold Chain Management CostToFreeze Calculator Simulation
Module 2: Customer Relations Customer Profiles Building Customer Service Implications of Good/Poor Customer Service	Module 2: Customer Relations Recall Process and Customer Relations Coaching for Customer Service Skills	Module 2: Customer Relations Business Development How will you deliver to customers in these changing times?
Module 3: Employee Safety Hazard Analysis Forklift Safety Ammonia Safety & Refrigeration Basics	Module 3: Employee Safety OSHA Audits Employee Training on Safety Issues Workers' Compensation Claims Process Safety Management (PSM)	Module 3: Employee Safety Safety Programs vs. Incentive Programs Business Continuity Plans Preparing for Inspections (OSHA)
Module 4: Food Safety Fundamentals of Food Storage & Preservation Food Safety Regulations: HACCP & FSMA	Module 4: Food Safety GFSI: BRC and SQF FSMA and Sanitation Auditing	Module 4: Food Safety Preparing for Inspections and Certifications (Food Safety related)
Module 5: Warehouse Operations Essentials of Warehouse Ops: Receiving, Handling, Shipping Risk Management: Exposures, Risks	Module 5: Warehouse Operations Cost/Benefit Analysis in Purchasing Decisions Warehouse Legal: Warehouse Claims Finance: Expense Control by Tracking Top Two Expenses – Labor and Energy	Module 5: Warehouse Operations Labor Relations Warehouse Liabilities and Contracts KPI Metrics/Productivity
Module 6: Personal Development Myers-Briggs Type Indicator (MBTI) Emotional Intelligence Business Writing Skills	Module 6: Talent Development Behavioral Interviewing Effective Feedback (Informal and Formal) Documenting Discipline Conflict Resolution Employment Practices and Liabilities	Module 6: Continuous Improvement Trends and Technologies Warehouse Design IT Trends in WMS Systems Lean Six Sigma Effective Presentation Skills

Modelo de Capacidades

- Gestión de Cadena de Frío
- Servicio al Cliente
- Seguridad del empleado
- Seguridad alimentaria
- Operaciones de almacén
- Competencias básicas
 - Destrezas personales
 - Destrezas interpersonales
 - Destrezas en los negocios

Aprendizaje en Línea



- Cursos en línea
 - Manuales y documentos
 - PDF
 - Excel
 - PowerPoint
 - Imágenes
 - Videos
- Información específica de la empresa

A blue-toned world map serves as the background. Overlaid on the map is a complex network of white lines connecting numerous small white star-shaped nodes. These nodes are distributed across all continents, with a higher density in North America and Europe. The lines represent global connectivity or distribution networks.

Ventajas de la Distribución

Fortalezas

- Demanda creciente de 3PLs
- La trazabilidad en toda la cadena de suministro es útil
- Proveen soluciones innovadoras
- Se valor en tiempo de respuesta y flexibilidad
- Construcción continua de alianzas con clientes

Debilidades

- Falta de certeza de pequeños 3PLs por la consolidación de la industria
- Burocracia de los 3PLs conlleva a tiempos de respuesta lentos y falta de flexibilidad
- Los contratos a largo plazo pueden afectar los precios competitivos
- Dificultad para encontrar empleados competentes

OPORTUNIDADES

- Necesidad de gerentes competentes; GCCA provee ese entrenamiento
- Servicio al cliente mas sólido, soluciones innovadoras, transparencia en los precios
- Operan usando una perspectiva estratégica de cadena de suministro
- Desarrollan recursos compartidos en toda la CDS
- Promueven los KPIs existentes en la industria
- Protegen la marca de sus clientes y se lo transmiten al cliente
- Demanda creciente de 3PLs regionales

AMENAZAS

- Regulaciones
- Aumento de demanda de productos con corta vida anaquel
- Aumento de demanda de tiempos reducidos de entrega
- Consolidación de la industria
- Presión de reducción de costos

Descentralización

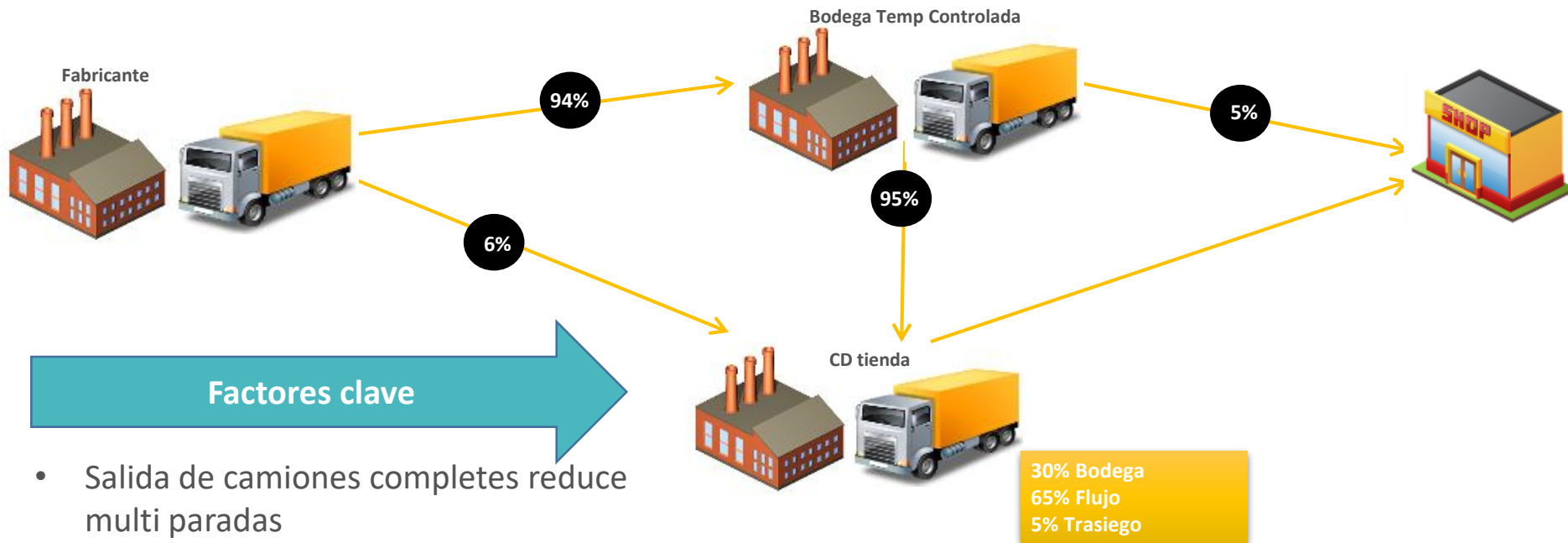


Optimización de Cadena de Frío

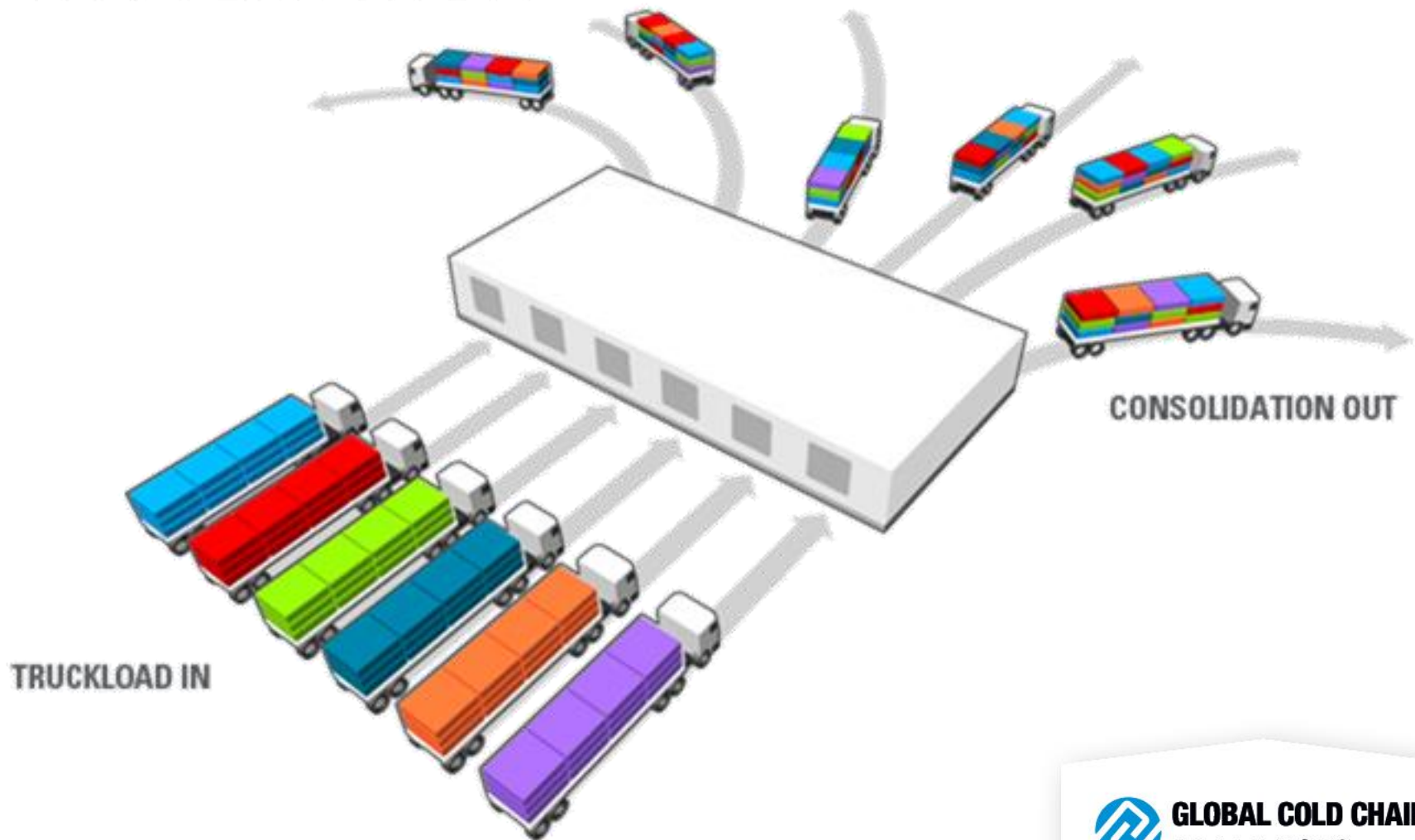
ayuda a las empresas a alcanzar **mas** (beneficios) con **menos** (recursos)



Optimización de la cadena de suministro



Colaboración del Procesador



**GLOBAL COLD CHAIN
ALLIANCE®**





¡Gracias!

Debbie Corado



dcorado@gcca.org



GLOBAL COLD CHAIN
ALLIANCE®