





DECRECIMIENTO AÑO DE 28,6%



Según GlobalData, en los países Andinos, el mercado de **Foodservice** registró un decrecimiento del **28,6%** en el 2020 vs el año anterior, esto ha invitado a la industria a que se analice profundamente y encuentre nuevas oportunidades para mantenerse relevante para sus consumidores.



CLÁSICOS QUE RECONFORTAN

Muchas cadenas están pasando de la innovación constante y continua con introducciones de nuevos LTO (ofertas de tiempo limitado) al regreso de los LTO clásicos, es así como vemos que el 20% de los lanzamientos analizados en el Menu Watch de los últimos 6 meses, están basados en preparaciones realizadas con sabores tradicionales o clásicos. Se busca así presentar una versión diferenciada o innovadora de lo que el consumidor ya conoce.



BÚFALA

Operador: PJ&D

Detalle: Pa' ti que nunca la olvidaste!!!

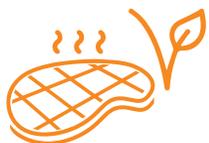
Vuelve la Búfala por tiempo limitado, no te la pierdas!!!
Búscala en Rappi, PedidosYa y obvio en PJDelivery.



UN FUTURO ORIENTADO A **LAS PLANTAS**



Con la llegada de la **proteína alternativa** a los menús, esta categoría ahora se consolida como una corriente principal en la industria, viendo constantes lanzamientos de productos a lo largo del mundo.



Según Global Data, **57%** de los consumidores latinoamericanos encuentran atractivas las alternativas a base de plantas a las proteínas animales.



De acuerdo a Innova Market Insights, el **60%** de los encuestados eligieron "a base de plantas" en lugar de vegetariano o vegano, como la afirmación preferente al comprar alternativas de carne o lácteos.



LOS FLEXÍVOROS son el segmento con mayor potencial en Latam, y buscan un buen contenido de proteína, conveniencia y una experiencia sensorial parecida a la que brindan los productos de origen animal.

Con esta proyección tan positiva de la tendencia **Un Futuro Orientado a las Plantas**, desde hace un tiempo nos preparamos con un equipo de trabajo interdisciplinario en **Griffith Foods** el cual ha venido desarrollando un portafolio que responde a las necesidades y exigencias del **consumidor flexívoro**.

Creando una **NUEVA LÍNEA** de **Productos Alternativos** llamada

FLEXI

Con la que lanzamos **Proteína Alternativa** de **Custom Culinary® Chef's Own™ Plant Based** presentando **4 nuevos productos** para decirle adiós a las proteínas alternativas que no saben a lo que quieres, y **HOLA** a una alternativa completamente deliciosa.

FLEXI

una **NUEVA LÍNEA** de **Productos Alternativos** que hoy presenta:



Con proteína de arveja



BUENA FUENTE DE
PROTEÍNA Y FIBRA



SIN GLUTAMATO
MONOSÓDICO



FÁCIL
PREPARACIÓN



SIN SABORES
ARTIFICIALES



UN FOODSERVICE ORIENTADO A LA INDULGENCIA SALUDABLE



Como resultado de la pandemia de Covid-19, el **54%** de los consumidores globales dicen que el impacto positivo que tengan los alimentos y bebidas que consuman, en su salud es más importante que antes e inclusive es su principal prioridad en este momento.



Además el **54%** de los consumidores latinoamericanos **“aspiran encontrar una opción de comida o bebida más sana”** cuando comen fuera de casa.





*Una forma que encuentra el consumidor para alimentarse de forma más saludable, es alimentándose con productos con etiquetas más limpias y reduciendo la cantidad de sal que consume en su día a día. Por eso, en **Griffith Foods** contamos con tecnologías alineadas a estas necesidades y que pueden ser aplicadas a sazonadores líquidos y en polvo, salsas, sopas, snacks, panadería, repostería y aderezos.*



TECNOLOGÍAS ALINEADAS A REDUCCIÓN DE SODIO



- * La tecnología de reducción de sal de **GRIFFITH FOODS, SALTSAVOR™**, está basada en la estimulación de los receptores gustativos que disparan mensajes al cerebro, lo cual causa la percepción de que hay todavía la misma cantidad de sal.
- * 1 gramo de sal se puede reemplazar por 0,6 gramos de sal más 0,4 gramos de **SALTSAVOR™**, logrando una reducción de hasta el 40% de sal.

TECNOLOGÍA **SALTSAVOR®**



Función:

reemplazo de la sal

¿Cómo se declara?

sabor natural salado

SALTSAVOR™
Salt Reduction Technology

TECNOLOGÍAS ALINEADAS A LA ELIMINACIÓN DEL GLUTAMATO MONOSÓDICO

TECNOLOGÍA *CleanING*

* Es una tecnología de mezcla seca de ingredientes utilizada en varias aplicaciones de productos para eliminar el uso de **Glutamato Monosódico** y ofrecer increíbles mejoras de sabor, en otras palabras, es un sistema de mejora del sabor de etiqueta limpia, que se puede declarar como "**sabor natural**".

* Varía entre 1:0.5 y 1:1

Función:

Eliminación de glutamato monosódico

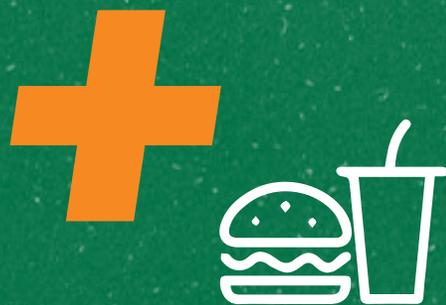
¿Cómo se declara?

sabor natural salado

CleanING



Además dentro de los lanzamientos analizados durante este año podemos ver que:



Aproximadamente un **70%** de los lanzamientos fueron hechos para los horarios de almuerzo y cena.



La franja horaria para la cual registran menos lanzamientos es la de **desayuno**.



*Para conocer las tendencias y lanzamientos de Brasil, Centroamérica y Caribe **contacta a tu asesor comercial.***

Síguenos en  **Griffith Foods CASA**
 **@griffithfoods_casa**