



# I

## XORNADA TÉCNICA

Pazo de Feiras e  
Congresos de Lugo

Venres **30**  
**XUÑO**  
2017

# Vaca e Boi de Galicia





A carne de vaca e boi  
Mercados e tendencias de consumo  
David Barreiro - eurocarne

# CONSUMO 2016 (miles de kg)

Carne vacuno	246.376,90
Ternera	178.023,47 (72 %)
Añojo	52.424,28 (21 %)
<b>Mayor</b>	<b>15.929,17 (6 %)</b>

Fuente: MAPAMA

# CONSUMO 2016 (miles de €)

Carne vacuno	2.262.958,50
Tenera	1.645.000,60 (73 %)
Añojo	467.904,80 (21 %)
<b>Mayor</b>	<b>150.053,10 (7 %)</b>

Fuente: MAPAMA

# CONSUMO 2016 p/c

	Precio	Consumo p/c	Gasto p/c
Vacuno	9,18	5,62	51,55
Ternera	9,24	4,05	37,48
Añojo	8,93	1,19	10,66
<b>Mayor</b>	<b>9,42</b>	<b>0,37</b>	<b>3,41</b>

Fuente: MAPAMA

# CONSUMO 2016 (CCA / Miles kg)

<b>C. De Madrid</b>	<b>2.469,60</b>
<b>País Vasco</b>	<b>2.403,49</b>
C. Valenciana	1.750,12
Andalucía	1.743,22
Cataluña	1.718,59
<b>Canarias</b>	<b>1.531,80</b>
Castilla y León	1.227,86
<b>Galicia</b>	<b>475,57</b>
Baleares	426,22
Castilla-La Mancha	393,29

Fuente:  
MAPAMA





**ICEX Hong Kong**  
@ICEXHongKong

Tweets  
**277**

Siguiendo  
**512**

Seguidores  
**602**

Me gusta  
**185**

Seguir



2



11

**ICEX Hong Kong** @ICEXHongKong · 6 mar.



La Rubia Gallega llega a Hong Kong como plato estrella en restaurantes gourmet especializados en carne @TerneraGallega @FoodWineSpain



# The Butchers Paper

[ALL](#) [THE SECRET KITCHEN](#) [TBCB](#) [UPCOMING EVENTS](#) [PAST EVENTS](#) [HONG KONG](#) [BALI](#)

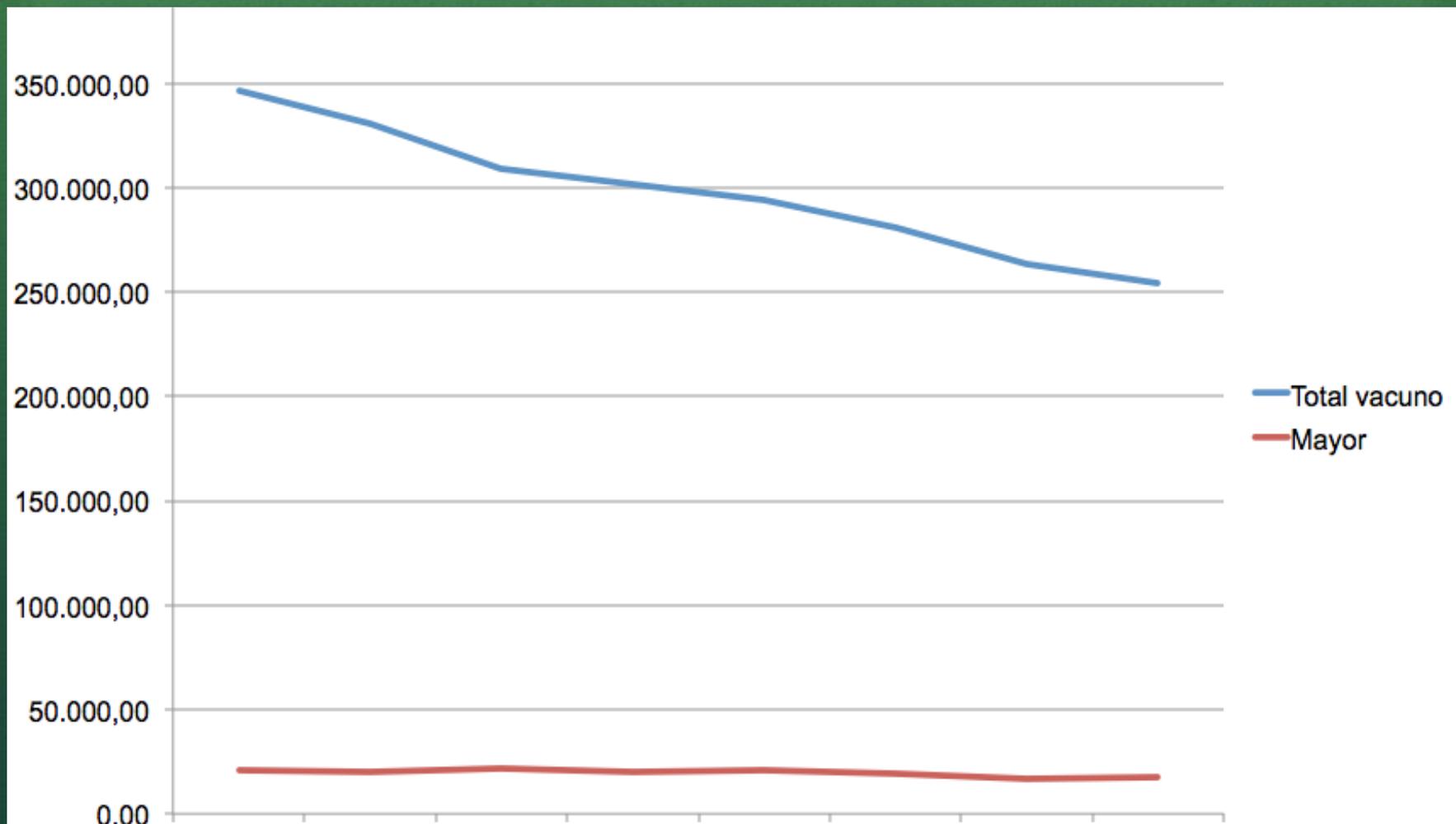
*Hong Kong*

---

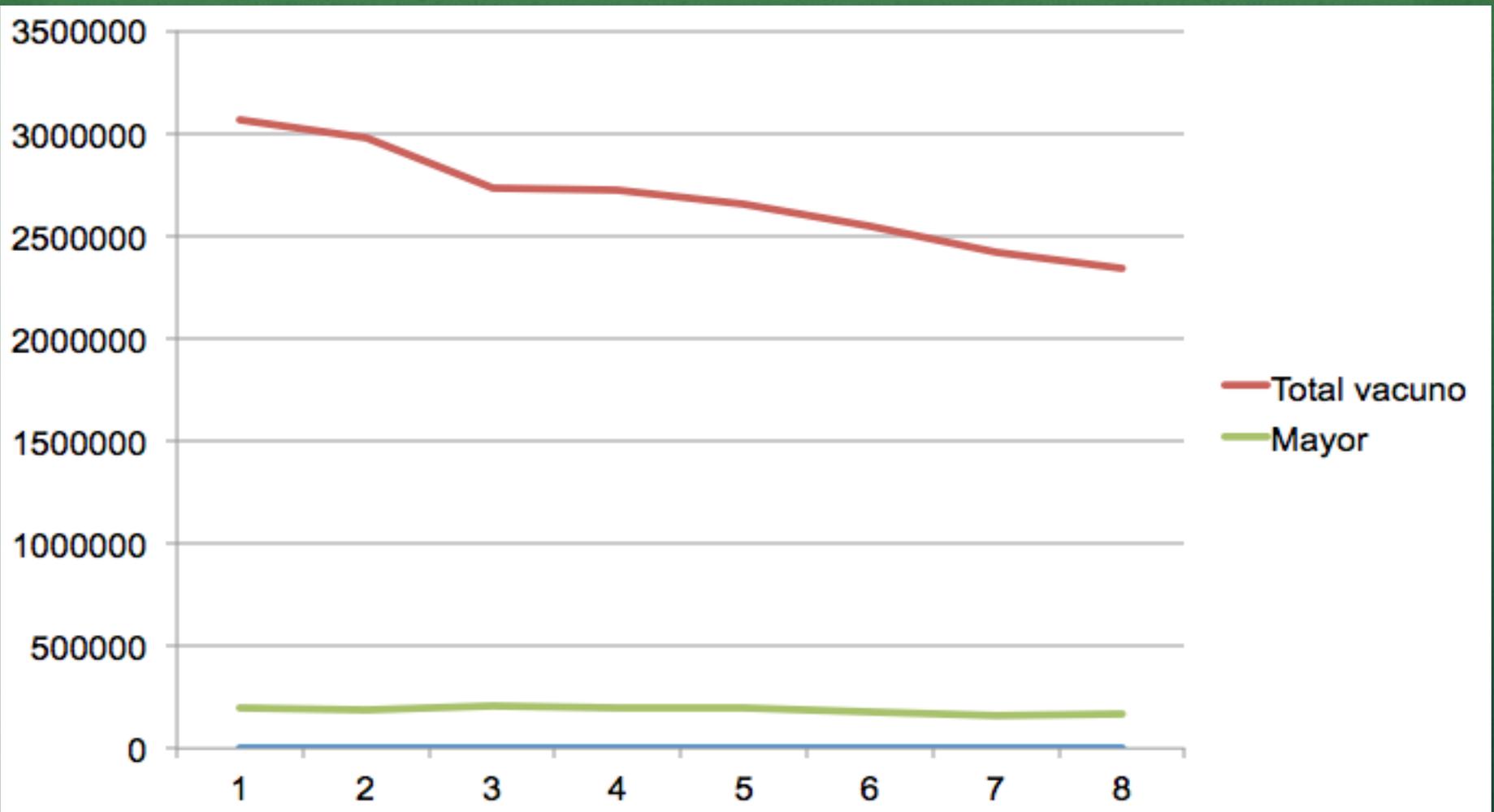
## Galician Beef: The Best Beef in the World?



# Miremos el lado positivo: la evolución (2008-2016 miles kg)



# Miremos el lado positivo: la evolución (2008-2016 miles €)



# Conclusiones

- Mercado objetivo reducido: 7 % del sector
- Amplias posibilidades de crecimiento
- Precio elevado pero no una barrera definitiva
- Consumidor fiel al producto: estabilidad en un período de descenso generalizado del consumo de la carne de vacuno

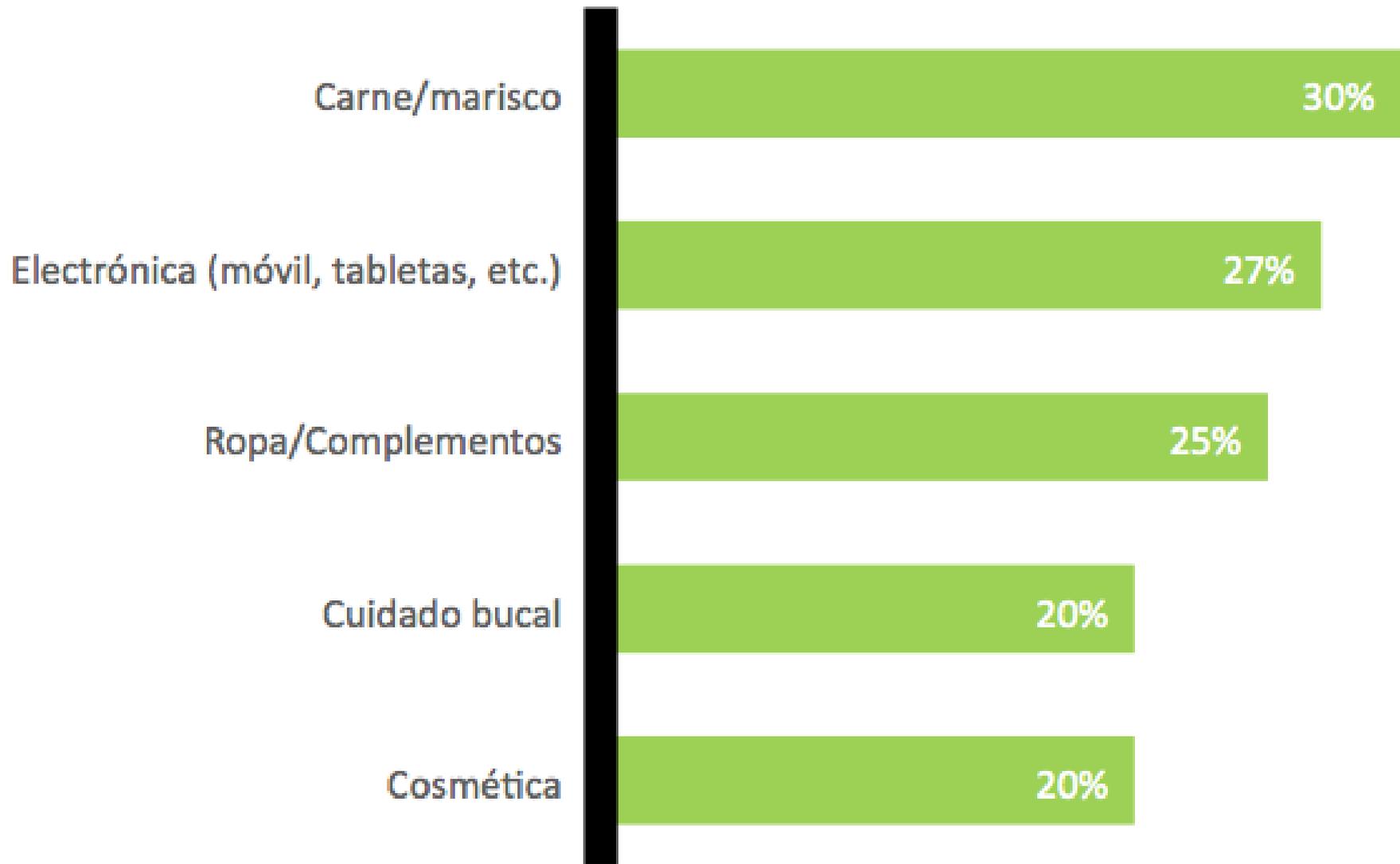
# ¿A quién nos dirigimos?

- A un target muy concreto (pero que puede crecer)
- Con poder adquisitivo
- Consumo esporádico
- Producto “premium”
- Demanda de calidad

# Cuéntame tus caprichos

Según el informe “Consumidor Premium” de Nielsen, tres de cada diez españoles harían un esfuerzo económico por carne o marisco.

Así pues, están dispuestos a **PAGAR MÁS** por un **PRODUCTO DE CALIDAD**.



# *Premium*: una gran oportunidad

¿Qué es premium?

- Para el 47% un producto de alta calidad
- Para el 75 % algo que se diferencia del resto
- Sólo para el 22 % piensan en precio elevado (frente a un 38 % en el resto de Europa).
- El 33 % valora el componente emocional

# Conclusión

La carne de vacuno mayor ha pasado en unos años de ser una carne “denostada” a ser un producto considerado *premium* por el consumidor que está dispuesto a pagar un precio más elevado



PERILIGRO

# "Hay un fraude con el buey, a la carne de vaca hay que llamarla por su nombre"

El maestro asador José Gordón Ferrero, dueño del restaurante leonés El Capricho, muestra en El Churrasco las diferentes recetas que elabora con carne de buey

## Carne de buey, 'En el punto de mira' destapa el fraude: no hay oferta

DENUNCIA

### El fraude de la carne de buey en restaurantes exclusivos

❑ Cada año se sacrifican menos de 100 ejemplares de buey, y cada año son más los establecimientos que ofrecen esta carne, según denuncia SinFiltros.com

HABLEMOS DEL FRAUDE DE LA CARNE EN RESTAURANTES DE VALENCIA

## No comes buey gallego, comes vaca de Polonia

### Que no te den vaca por buey: el fraude de la carne de lujo

Los análisis de laboratorio demuestran que los chuletones servidos como buey en tres restaurantes eran de vaca

El Confidencial <sup>TV</sup>

## Vaca por buey: el fraude de la carne más exclusiva

### No todo lo que muge es buey

# La Xunta lanza un sello de calidad para evitar el fraude en la venta de carne

Distinguirá los bueyes y vacas criados en Galicia con unos estándares certificados



*LOMO de Vaca Extremeña*



Madurado  
más tierno,  
más sabor!

*Seleccionados de las  
mejores granjas*



# ENTRECOT de Vaca Gallega

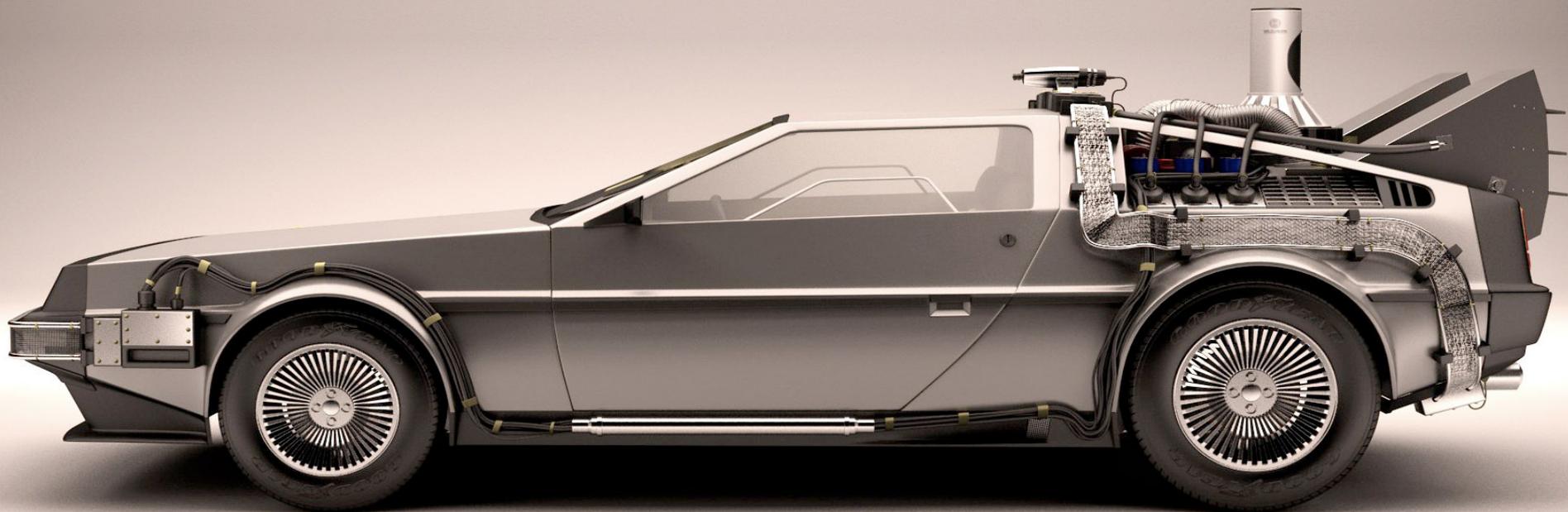


Madurado

más tierno,  
más sabor!

Seleccionados de las  
mejores granjas





Nos vamos de viaje...

# Al futuro...

Un mundo en el que los coches serán autónomos, la IA se desarrollará hasta límites insospechados, el cambio climático afectará al planeta, el ser humano tendrá que colonizar otros lugares del universo...

...y la carne de vacuno desaparecerá

# RAZONES

- Precio
- Sostenibilidad
- Cuestiones éticas

# Amenazas

El sector del vacuno se verá  
amenazado por nuevos  
competidores.

Y no sólo de otras especies  
cárnicas...



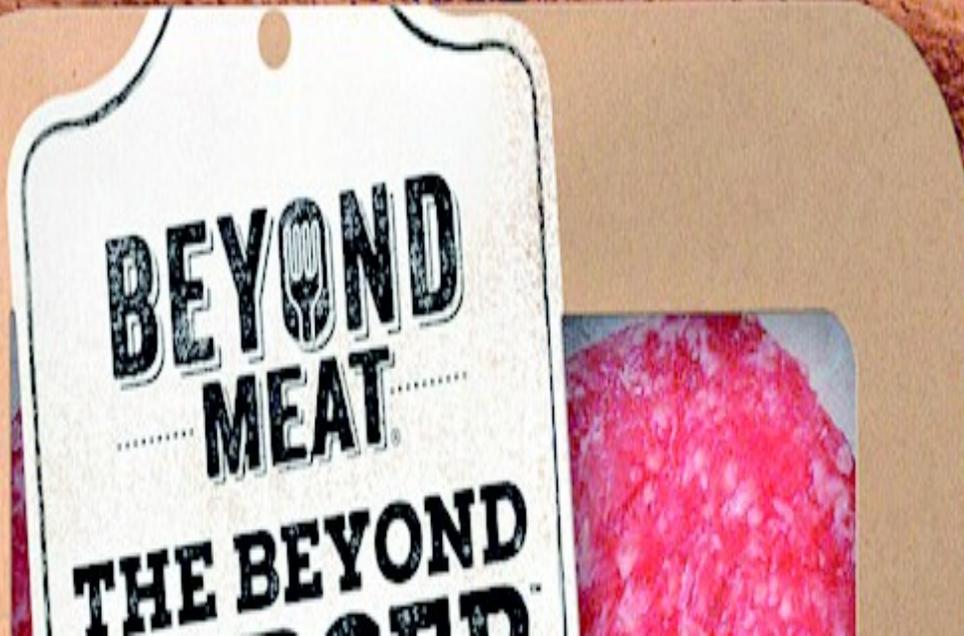
MARK POST,  
autor de la primera  
hamburguesa  
“cultivada”  
en el laboratorio



Albóndiga “sintética”  
de Memphis Meats



BEYOND MEAT,  
La hamburguesa de carne... sin carne



# ¿Moda o tendencia?

En 5 años se ha duplicado el número de establecimientos vegetarianos (800 en 2016)

El 7,8 % de la población se define como “veggie” pero...

- El 0,2 % son veganos.
- El 1,3 % son vegetarianos.
- El 6,3 % son flexitarianos... ¿y si cuando comen proteína animal comen vacuno mayor?



Hamburguesa elaborada con insectos y larvas de gusano

# Tostados, salados... y no son cacahuetes

- En Congo, una familia media consume unos 300 gramos de orugas a la semana.
- Unas 1.900 especies de insectos son consumidas en alguna parte del mundo.
- Son baratos y muy productivos.
- Fuente altísima de proteínas.
- Es un hecho cultural.

Alga “dulce”,  
El bacon del mar



# Una mirada al mar... y no para ver peces

Demanda creciente de algas en los últimos 50 años

En Galicia se procesan 6.000 toneladas al año.

En 1995 se dedicaba a ello una cofradía, en la actualidad, son más de veinte.

Excelentes propiedades nutricionales: vitamina A, vitamina C, hierro, calcio, magnesio, PROTEINAS y yodo.

**WHAT  
CAN  DO?**



Ser valientes



# market Peñalver



# la cocina



# la panadería



DESCUBRE TODAS LAS  
RECETAS DE  
la panadería

Turno  
Panadería  
002

011 La cocina 001





CON UN  
PIDICO  
dable



Santa Rosalia

SINCE 1990

• W A G Y U •

BURGER

• FINCA SANTA ROSALÍA •

• W A G Y U •  
BURGER

8 437011 109156  
Lote: 17133163000

Fecha de caducidad	Peso neto Kg
27/06/2017	0,300
Conservar	Importe €
0/4°C	6,50
	Pvp €/Kg :21,60



La carne de Wagyu es considerada una de las mejores carnes del mundo. Destacan su ternura, infiltración y su exquisito sabor.

Gracias por su elección, disfrútela.



LOMO MADURADO  
GALLEGO

Kilo

22 € 50



19 9 5



ANGUS  
ESTADOS UNIDOS

BLACK ANGUS

Kilo

30 € 9 0



# CORTADO AQUÍ VARIAS VECES AL DÍA

COMPROMISO  
FRESCURA



CARNE ESTOFADO TERNERA DE AULA | BOWLLO TERNERA DE AULA | BOWLLO TERNERA GALLEGA | BOWLLO TERNERA GALLEGA | CARNE ESTOFADO TERNERA GALLEGA | CARNE ESTOFADO TERNERA GALLEGA



ENTRECOT TERNERA DE AULA | ENTRECOT TERNERA DE AULA | CHULETON PIEDRA TERNERA DE AULA | ENTRECOT TERNERA GALLEGA | ENTRECOT TERNERA GALLEGA | ENTRECOT TERNERA BLANCA



FLITE 'A' TERNERA DE AULA | CHULETON PIEDRA TERNERA DE AULA | CHULETON PIEDRA TERNERA GALLEGA | FLITE 'A' TERNERA GALLEGA | FLITE 'A' TERNERA GALLEGA | FLITE 'A' TERNERA

# Darle al consumidor lo que quiere

- Especialización
- KM 0
- Territorio
- Sentimiento / Emoción
- Sostenibilidad del entorno
- Productos *premium* para momentos especiales
- Calidad



# Sugerencias

Originales

Atrevidos

Honestos

Tradicición + Innovación

Defender el producto

Calidad

# Marketing y publicidad

Crear necesidades

Resaltar los valores

Packaging atractivo para el target

Publicidad precisa

Relaciones con los MCS

Redes sociales

Gestión de la crisis

# CONCLUSIÓN FINAL

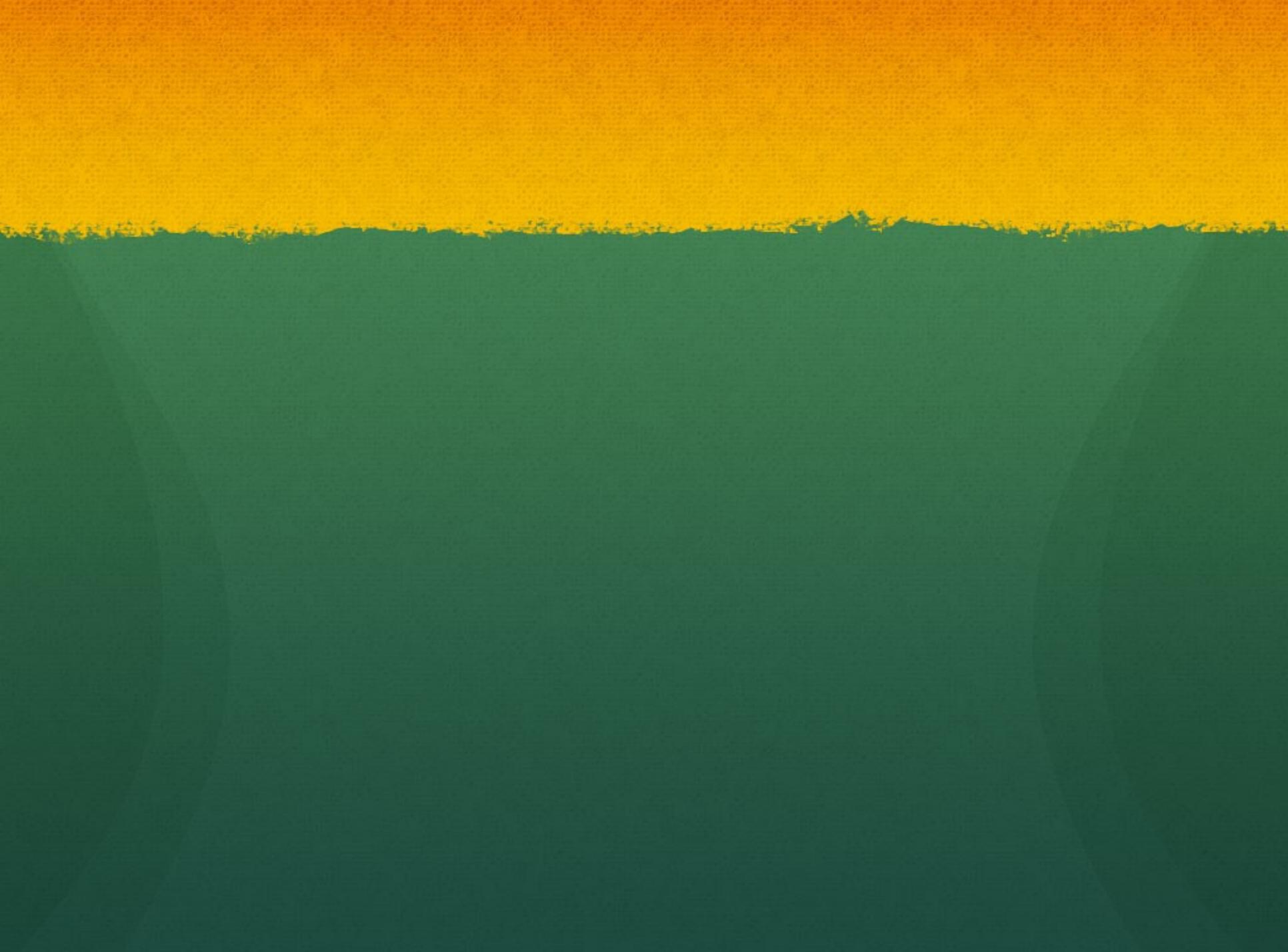
Todo está perdido, así que  
hagamos lo que nos  
propongamos porque sólo  
podemos GANAR.

# GRACIAS

DAVID BARREIRO

EUROCARNE

[dbarreiro@eurocarne.com](mailto:dbarreiro@eurocarne.com)





# I

# XORNADA TÉCNICA

Pazo de Feiras e  
Congresos de Lugo

Venres **30**  
**XUÑO**  
2017

# Vaca e Boi de Galicia

