

# GRUPO GOURMETS



# Hábitos alimenticios:



# Evolución:



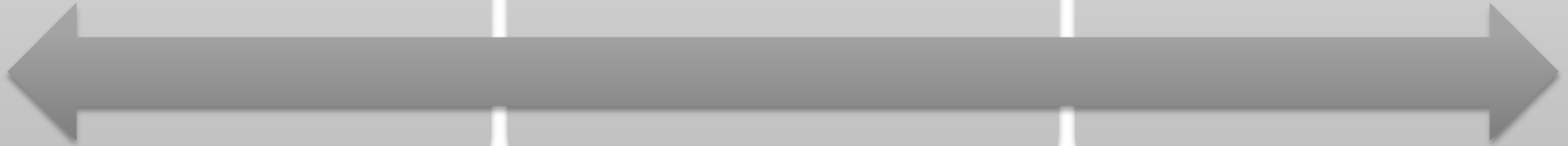
Menos  
tiempo



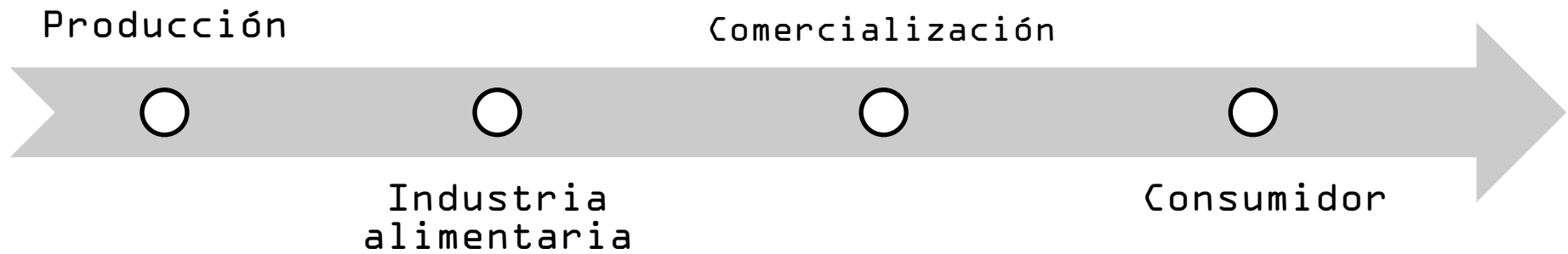
Ingesta más  
ligera



Comidas  
ambulantes



# Trazabilidad



# Sostenibilidad

Bienestar animal



Respeto medio ambiente



# Pérdida de sabor



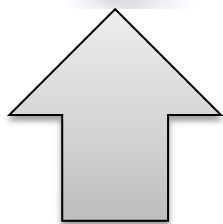
# El precio



# Producto fresco:

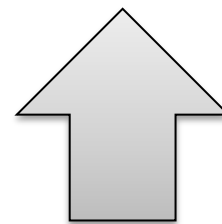
Crece el consumo:

Frutas



+ 8,5%

Verduras



+ 7,4%



# Baja el consumo de pescado fresco

Consumo  
per  
cápita



-  
0,9%

11,54 k



# Etiquetas:

**Marcas de calidad**



**vs**

**Marca blanca**



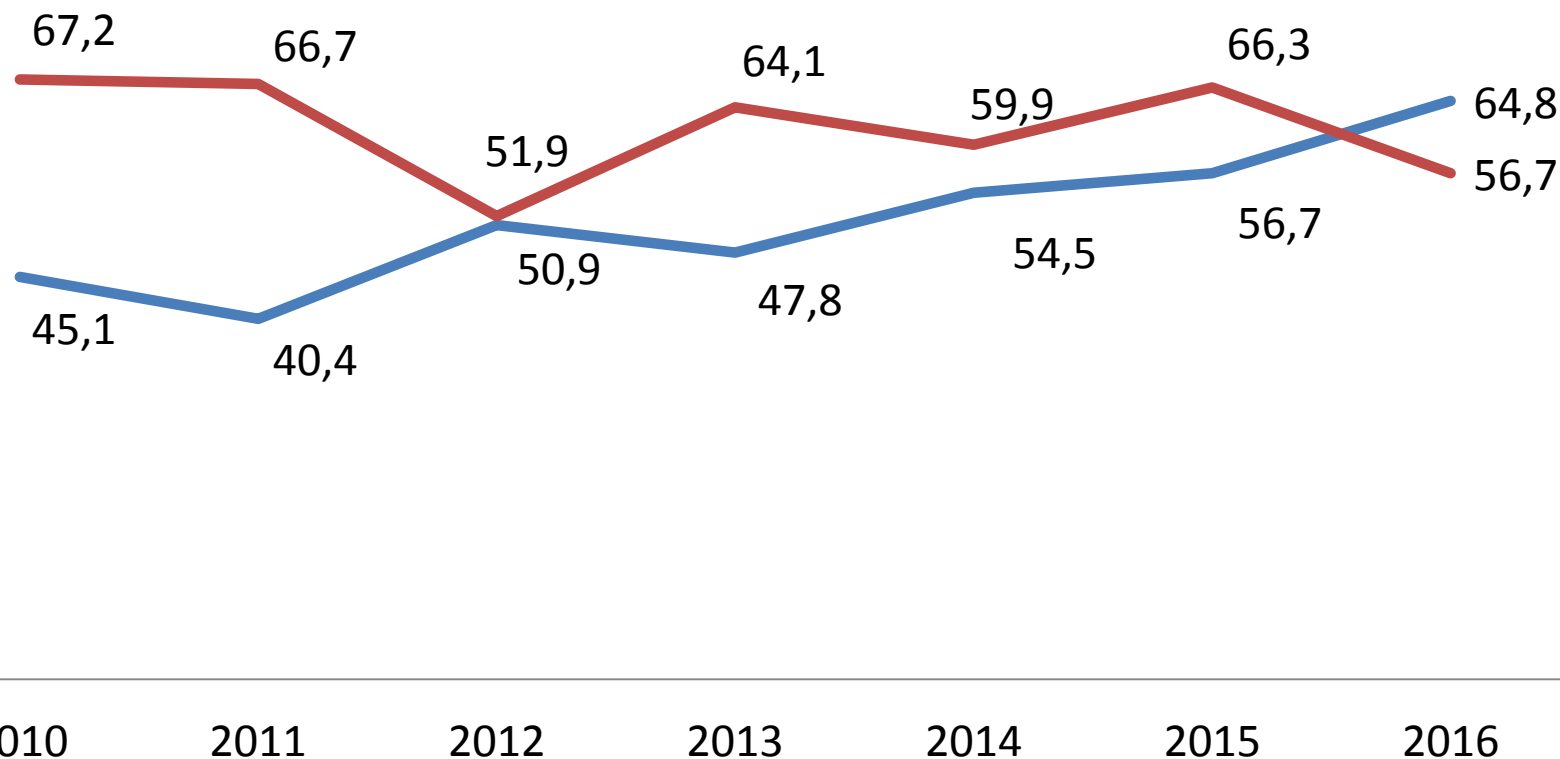
**'0 Waste'** = reducir al máximo  
la producción de residuos



# Gastronacionalismo:

## ¿Qué determina la elección del producto?

— Productos de proximidad — Calidad



# Composición:

Menos grasas



Menos  
azúcares



Menos sales



# Información etiquetas:



Invasión de cocinas  
Exóticas y aperturas  
de tiendas con  
productos foráneos.



# Desayunos consistentes:



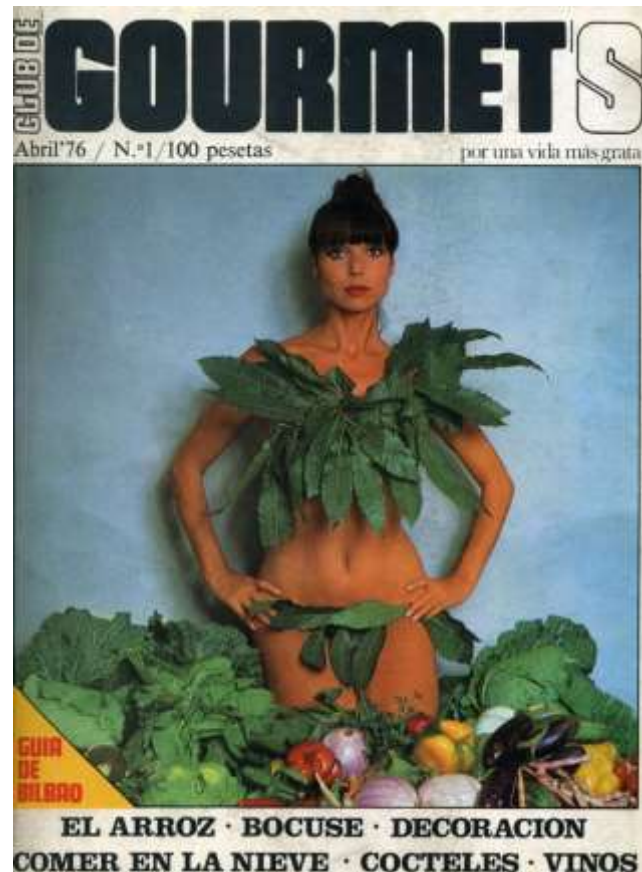


# Nuevos canales de distribución y formatos:



# Grupo Gourmets:

1976



# Mesas redondas:



Madrid



San Sebastián



Sant Feliú de  
Guixols  
(Gerona)



Marbella

# Fechas destacadas:

1976

I  
Gourmetour

1987

Club de  
Vinos  
Gourmets

1982

I Guía  
de Vinos  
Gourmets

1987

Salón de  
Gourmets



**32 Salón  
de Gourmets:**





**1.630**  
expositor  
es

**93.346**  
visitante  
s

**955**  
actividad  
es

Cifras certificadas por auditoría  
externa.

Video oficial 32 SG

**Gracias**

© GRUPO GOURMETS