

PRO ECUADOR
Antena Comercial del Ecuador en Berna

SUPERFOODS: EL FUTURO DE LOS ALIMENTOS “SALUDABLES” EN SUIZA

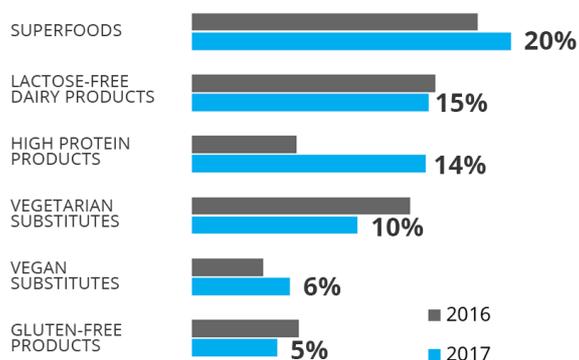
Elaborado por: Priscila Bustamante
Cargo: Adjunto Comercial Segundo
Fecha: 11 de abril de 2019

El mercado suizo se caracteriza por la creciente importancia que los consumidores brindan al valor nutricional de los alimentos y su composición. Asimismo, existe una amplia concientización de la población sobre ciertos ingredientes y componentes cuyo excesivo consumo se considera perjudicial para la salud y que se encuentran presentes en los productos alimenticios que consumen a diario.

Estos factores han impulsado el crecimiento acelerado del mercado de los alimentos que están asociados con propiedades beneficiosas para la salud, promueven una dieta sana y provienen de la producción sostenible. Las exigencias del mercado de que se garantice el acceso a una oferta variada de productos con estas características han permitido que aquello que inició como un nicho de mercado, se haya convertido hoy en una tendencia de consumo marcada.

Las categorías de los llamados “alimentos saludables” más populares dentro del mercado suizo son: los alimentos libres de lactosa, altos en proteínas, vegetarianos, veganos, libres de gluten, entre otros. Los alimentos denominados *superfoods* encabezan las preferencias de los consumidores suizos, con aproximadamente el 20% de consumidores que sigue esta tendencia.

SWITZERLAND: TOP FOOD TRENDS



n

En un estudio presentado por la agencia Nielsen, se estimó que el 40% de los suizos siguen al menos una de estas tendencias de consumo, con el mayor potencial de crecimiento encontrado en la categoría de *superfoods*, alimentos altos en proteínas y veganos. Existirían varios factores macroeconómicos que han favorecido la orientación del consumidor hacia las tendencias alimenticias señaladas y son: el envejecimiento global de la población, la proliferación de enfermedades crónicas, el uso de la alimentación como medicina y la existencia de consumidores más conectados y con

Question: Which of the following categories do you buy as a substitute for conventional available food?
Source: Nielsen Household Panel 2016 and 2017, Panel Views „Food Trends“ - n = 1,922

Copyright © 2017 The Nielsen Company

Fuente: Nielsen, 2017.

un mayor nivel de educación. Los *superfoods* más apreciados en este mercado son las bayas de Goji y las semillas de chía¹. Asimismo, los productos clasificados dentro de este grupo cuya oferta se destaca en Suiza son: la quinua, las semillas de cáñamo, el cacao crudo, las bayas de aronia, camu-camu y açai, la espirulina, las algas de chlorella, la miel de manuka, el té matcha en polvo, la maca, el jengibre, la moringa, el aguacate, la granada, la uvilla, la lúcuma, la cereza de acerola, el amaranto y el aceite de coco. La producción orgánica de estos alimentos es muy valorada y su demanda se encuentra en ascenso.

Los principales comercializadores de estos productos son los supermercados de productos orgánicos (*Bio-Markt*), supermercados especializados en *fine foods*, tiendas especializadas en suplementos alimenticios e incluso farmacias. Los principales actores en la distribución y venta minorista de *superfoods* que se han identificado son: **Alnatura**, **PowerFood**, **Samara Natura**, **Naturkostbar**, **Superfood Shop**, **Globus** y **Loeb**. Los supermercados tradicionales, **Migros** y **Coop**, cuentan también con una oferta variada de *superfoods*. A continuación, se muestran las presentaciones más frecuentes, disponibles en los puntos de venta minoristas y canales electrónicos:

<p>Bayas de Goji</p>  <p>1 kg CHF 38.90 (USD 38.50)</p> 	<p>Cacao crudo en polvo</p>  <p>200g CHF 12.90 (USD 12.77)</p> 	<p>Chlorella y espirulina en polvo</p>  <p>200g CHF 12.90 (USD 12.77)</p> 
<p>Quinua blanca</p>  <p>500g CHF 10.90 (USD 10.79)</p>	<p>Tabletas de espirulina</p>  <p>125g CHF 35.30 (USD 34.94)</p>	<p>Aceite de coco</p>  <p>500ml CHF 24.90 (USD 24.65)</p> 

¹ Casparis, Corina. 2017. FOOD TRENDS SWITZERLAND: FROM VEGAN TO SUPERFOODS. Extraído de: <https://www.nielsen.com/ch/en/insights/news/2017/wp-dec-en-food.html>, visitado: 11/04/2019

<p>Semillas de chía</p>  <p>500g CHF 6.40 (USD 6.33)</p> 	<p>Aceite de aguacate gourmet</p>  <p>250ml CHF 14.60 (USD 14.45)</p> 	<p>Chía blanca</p>  <p>250g CHF 16.90 (USD 16.73)</p> 
<p>Cápsulas de moringa</p>  <p>250 cápsulas CHF 45.90 (USD 45.43)</p> 	<p>Müesli de jengibre y remolacha</p>  <p>400g CHF 11.90 (USD 11.78)</p>	<p>Miel de manuka</p>  <p>500g CHF 74.90 (USD 74.14)</p>

Tipo de cambio utilizado: 1 CHF = 0.9898 USD

Según Nielsen, la población de entre 18 y 34 años que sigue la tendencia de consumo de *superfoods* ha ascendido al 27%, pues este grupo etario ha incrementado progresivamente su poder adquisitivo y ha logrado apreciar las alternativas alimenticias para mejorar su salud y desempeño, representando un indicador del desarrollo futuro del comercio minorista suizo.

Debido a su escasa producción en Suiza y otros países de Europa, los *superfoods* de mayor consumo en este mercado son importados de todos los rincones del mundo, por lo que han sido catalogados como “exóticos”. No obstante, la profunda orientación del mercado suizo a promover el consumo interno de la producción agrícola nacional ha levantado varias críticas sobre la sobrevaloración de estos alimentos en su costo y valor nutricional. Se han sumado las publicaciones de artículos y estudios comparativos sobre las propiedades alimenticias de los *superfoods* “exóticos” frente a las alternativas de producción suiza que, según indican, contendrían mayores elementos nutritivos a costos más bajos². La extensa difusión de esta información no ha prevenido el aumento de la demanda y la importación de *superfoods*.

² 20 min. Ingwer, Bulgur, Quinoa – die Importe explodieren. <https://bit.ly/2IE09FD>.
SRF. «Superfood» schadet der Umwelt – einheimische Alternativen punkten. <https://bit.ly/2ts6dbZ>
Naturschutz. «Superfood» schadet der Umwelt – einheimische Alternativen punkten. <http://naturschutz.ch/tips/128862>
Blick. Diese Schweizer «Superfoods» sind echt super. <https://bit.ly/2IDfnwq>
Beobachter. Was taugen Quinoa, Açaí und Co.? <https://bit.ly/2GuqcPM>.
Betty Bossi Magazine. Superfood made in Switzerland. <https://bit.ly/2VTV7KK>