

No. 13 / May 2024, Cologne
#spogagafa

Alternativas a la carne en la barbacoa: ¿una revolución o sólo una moda?

Esta pregunta podría tener respuesta dentro de pocas semanas en spoga+gafa, la feria de la jardinería y la barbacoa más grande del mundo

Ulrich Strünck, director comercial de la empresa Redefine Meat para la región de países de habla alemana (Alemania, Austria y Suiza), ya lo tiene claro: las alternativas a la carne de Redefine Meat se han ganado su lugar no solo en la barbacoa, sino también en las vitrinas de las carnicerías.

Sr. Strünck, algunas personas aún no saben exactamente qué es Redefine Meat. ¿Qué hay detrás de la marca?

Redefine Meat fue fundada en 2018 por dos jóvenes de Israel, que de hecho y curiosamente provienen de la industria cárnica. Al nacer sus hijos se dieron cuenta de la necesidad de hacer algo por el planeta y dejarlo mejor para las generaciones futuras. Debido a su experiencia en el desarrollo de tecnología, se les ocurrió la idea de producir “carne” de origen vegetal.

Para ustedes es muy importante no usar el término “sustituto de la carne” y hablar deliberadamente de “alternativa”. ¿Por qué?

El término “sustituto” tiene algo de absoluto. Para nosotros es importante ser una alternativa al producto animal. El producto animal tiene y tendrá siempre su legitimidad. No queremos oponernos a esto, sino trasladar el disfrute de la carne al mundo vegetal.

Queremos que la gente pueda disfrutar de la posibilidad de elegir entre productos animales y vegetales, sin la sensación de renuncia. Se trata de crear una variedad a la que simplemente puedas optar como alternativa. Este enfoque es fundamental para nosotros, ya que solo así podemos lograr una aceptación e integración sostenible de las alternativas basadas en plantas.

Por favor, explíquenos en unas pocas frases qué es exactamente este producto.

Utilizamos como base diversas proteínas vegetales, desde la soja, el trigo, los guisantes y el arroz hasta la proteína de patata. Dependiendo de la consistencia que queramos que tenga un producto específico, utilizamos las proteínas adecuadas. Para implementar esto a la perfección, descomponemos todo el producto cárnico en sus componentes: tenemos 60 personas en el equipo que solo se dedican a la investigación y el desarrollo. Analizan cómo se estructura y funciona la carne. El arte está en combinar esta mezcla de ingredientes de tal manera que se obtenga un producto perfecto en su conjunto.

Ya ha mencionado el tema de la protección del medio ambiente. El lema de la



spoga+gafa
16.06. - 18.06.2024
www.spogagafa.com

Your contact:
Karen Schmithüsen
Tel.
+49 221 821-2231
e-mail
k.schmithuesen@
koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
P.O. Box 21 07 60
50532 Köln
Germany
Tel. +49 221 821-0
Fax +49 221 821-2574
www.koelnmesse.com

Executive Board:
Gerald Böse (President and Chief
Executive Officer)
Oliver Frese

Chairwoman of the Supervisory
Board:
Mayor of the City of Cologne
Henriette Reker

Headquarters and place of
jurisdiction:
Cologne
District Court Cologne, HRB 952

responsabilidad será central en spoga+gafa 2024, por lo que usted y su marca encajan muy bien en la feria. Pero, ¿de qué manera exactamente pueden sus productos contrarrestar lo que no funciona bien en la industria cárnica?

Page

2/4

En comparación con la producción de carne de vacuno, nuestros ingredientes naturales son mucho más eficientes en cuanto al uso de recursos naturales. Sobre todo, ahorramos más del 90% en dióxido de carbono, agua y uso de superficies. Esto se debe a que para nuestros productos utilizamos directamente proteínas de origen vegetal que en gran medida se usan como alimento para animales. Por lo tanto, no damos ese rodeo a través del animal y somos mucho más eficientes de por sí. Lo que sin duda necesitamos mejorar en nuestra industria es el abastecimiento local. Algunas de las proteínas todavía provienen de regiones que están demasiado lejos; es decir, las rutas de transporte son demasiado largas. Sin embargo, también hay que dejar claro que el efecto positivo del uso de proteínas vegetales es tan grande y tan fuerte que estos inconvenientes logísticos no resultan tan decisivos.

Si nos fijamos en el cliente final, ¿qué ocurre con el precio?

Por ahora no estamos todavía donde queremos y deberíamos estar en términos de precio. Este tipo de productos, tal y como los fabricamos nosotros, aún no han llegado a la gran masa de consumidores, a diferencia de la carne animal. Nos queda aún camino por recorrer en el proceso de escalación. Partiendo de los ingredientes y las tecnologías de fabricación, a largo plazo los nuestros deberían ser más baratos que los productos animales o al menos tener el mismo precio. Pero en los últimos meses ha tenido lugar una evolución interesante: precisamente en Alemania, varias tiendas discount han decidido bajar los precios de los productos de origen vegetal, también para animar a los consumidores a probarlos. Es un paso en la dirección correcta.

¿Y qué les atrae a participar en spoga+gafa?

Por supuesto, la barbacoa es un tema apasionante también para nosotros y que ofrece mucho potencial. Al mismo tiempo, todos sabemos que nuestro consumo actual de carne no es sostenible a largo plazo, ya que la demanda difícilmente puede satisfacerse y ciertamente no de una manera respetuosa con el medio ambiente. Es por eso que traeremos a spoga+gafa productos que continúan haciendo posible disfrutar de la carne y de barbacoas placenteras, a la vez que son respetuosos con el medio ambiente.

El lunes, 17 de junio de 2024, Redefine Meat se presentará en spoga+gafa. Los asistentes podrán probar las alternativas a la carne en el mundo de la cocina al aire libre 'Outdoor-Kitchen-World', ubicado en el pabellón 8.

La entrevista completa se puede consultar en nuestra nueva [revista spoga+gafa](#). _
El programa completo de eventos del espacio '[Outdoor-Kitchen-World](#)' puede consultarse en el siguiente enlace.

Acerca de spoga+gafa

spoga+gafa es la feria más grande del mundo dedicada a la jardinería y la barbacoa. Como plataforma internacional en la sede ferial de Colonia impulsa todo el mundo de la jardinería. En la feria líder, el sector verde analiza las gamas de productos y las tendencias de la próxima temporada y presenta soluciones para los desafíos actuales y futuros. El enfoque de spoga+gafa se centra en las tendencias e

innovaciones en los ámbitos “garden bbq” (barbacoa en el jardín), “garden creation & care” (tecnología verde y jardinería inteligente) y “garden living & garden unique” (mobiliario, decoración y actividades en el jardín y al aire libre). La excepcional oferta de productos hace de la feria el lugar ideal para los responsables de la toma de decisiones sobre la gama de productos de todas las formas de venta. La patrocinadora de spoga+gafa es la Asociación industrial del sector de la jardinería, Industrieverband Garten e.V. (IVG).

Page

3/4

Más información en nuestra [página web](#).

Koelnmesse - Global Inspiration for Living, Contract and Public Spaces

Koelnmesse es el principal organizador de ferias del mundo para los ámbitos de la vivienda, los espacios públicos y el área “contract” (instalaciones y equipamientos comerciales, hosteleros y de uso colectivo). Junto a imm cologne e interzum, el recinto ferial de Colonia acoge también otros eventos del sector consolidados y de renombre internacional, como son los formatos ORGATEC, spoga+gafa, FSB y aquanale. Estas ferias representan ampliamente el segmento de interiores y diseño, los ámbitos de los proveedores de la industria del mueble y del interiorismo, el mundo de la cocina, todos los temas relacionados con los entornos de trabajo modernos y el estilo de vida del jardín, así como los espacios al aire libre, las instalaciones deportivas y también spa, saunas y piscinas.

Además de los eventos en Colonia, Koelnmesse está expandiendo estratégicamente su cartera de ferias en importantes mercados en crecimiento de todo el mundo, como es el caso de las exitosas ferias ORGATEC TOKYO en Japón, interzum bogota en Colombia, interzum guangzhou en China e interzum forum italy.

Informaciones más detalladas en: <https://www.spogagafa.com/trade-fair/spoga-gafa-2024/industry-trade-fairs/>

Los próximos eventos:

spoga+gafa - The world's biggest garden and BBQ trade fair, Cologne 16.06. - 18.06.2024

ORGATEC - New visions of work, Cologne 22.10. - 25.10.2024

imm cologne - The interior business event, Cologne 12.01. - 16.01.2025

Nota para la redacción:

En nuestra galería de imágenes en internet, en www.spogagafa.com/imagetdatabase en el espacio „News“ tienen a su disposición material fotográfico. En www.spogagafa.com/pressinformation encontrarán informaciones para la prensa. En caso de publicación, agradeceremos el envío de un ejemplar.

Aquí puedes encontrar spoga+gafa en la web social:

Facebook:

<https://www.facebook.com/spogagafa>

Instagram:

<https://www.instagram.com/spogagafa/>

LinkedIN:

<https://www.linkedin.com/showcase/spoga-gafa>

Page
4/4

Contacto para consultas:

Karen Schmithüsen

Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Phone: +49 221 821-2231

Mobile +49-176-12563444

k.schmithuesen@koelnmesse.de

www.koelnmesse.com