

# Reporte Anual

2020-2021

Tendencias y Nuevos  
productos en el segmento  
de Panadería

Mercado de  
**PANIFICACIÓN**  
en México



# El **mercado** de panificación en México

- El segmento de mayor crecimiento es el de “pan empacado”, seguido del segmento de “pastelitos”.
- Los formatos de panes empacados “artesanales” ganan terreno y contribuyen al crecimiento del segmento.
- El crecimiento de las tiendas de conveniencia (cadenas), representan un aumento importante en el consumo de los productos panificados empacados.
- Los formatos “bocado” o “minis” de las versiones clásicas de algunos productos han contribuido al crecimiento de la categoría.
- Creciente conciencia de la salud, los consumidores esperan alternativas con recetas nutritivas, beneficios adicionales y más ingredientes naturales, y al mismo tiempo, menos conservadores, menos grasas, menos azúcares.
- Grupo Bimbo lidera el segmento de bienes de panificación.



**BARRY CALLEBAUT**

Mercado de  
**GALLETAS Y BARRAS**  
en México



# El **mercado** de galletas dulces, barras y snacks en México

- La categoría de mayor crecimiento son las “galletas dulces”.
- 3 tendencias importantes en este segmento: “On-the-Go”, “Snacking” y “Preferentemente empacado”.
- La indulgencia permanece como el driver más importante a pesar de que el interés en los productos saludables ha aumentado entre los consumidores.
- Las galletas dulces son las preferidas, 8 de cada 10 son de este tipo. Mayormente se compran para consumo personal o por antojo.
- Las galletas dulces pudieran sufrir una disminución en su crecimiento dada la percepción de alto contenido de azúcar, se recomienda innovar en sabores e ingredientes alternos.
- PepsiCo lideró la categoría en 2019 con 35% de participación en valor, seguido de Grupo Bimbo.



BARRY CALLEBAUT

# TENDENCIAS TOP EN CHOCOLATE





# 43%

de los consumidores en México  
**quieren conocer la historia**  
detrás del producto  
para conocer sus beneficios.

(INNOVA MARKET INSIGHTS, 2019)

A hand holding a silver fork is positioned over a round chocolate cake. The cake is elaborately decorated with fresh fruit including strawberries, blueberries, and raspberries, as well as white chocolate shavings and a large chocolate lattice structure. The background is a light-colored surface with a subtle pinkish-red pattern.

**65%**

piensan que debe tener  
**múltiples sabores**  
**y texturas.**

9 de cada 10 consumidores consideran que el chocolate con caramelo es una **combinación ganadora.**

(KERRY MARKETING INSIGHTS  
TASTE PROGRAM 2019 PARA MEXICO)



El 4to tipo de chocolate,  
la mayor innovación  
de la categoría en 80 años:

# Chocolate Ruby.

- ▶ El chocolate Ruby ha aparecido como Top Trend en los reportes de tendencias más relevantes del mercado desde 2017.

# Indulgencia Permisible en Panadería

## DRIVERS

**HOLANDA**  
*Galletas de avena  
 veganas con menos  
 grasas saturadas y  
 azúcar.*



**MÉXICO**  
*Galletas con chocolate  
 sin azúcar*



**EUA**  
*Pastelillos de  
 chocolate con  
 proteína,  
 reducidos en  
 azúcar y sin  
 gluten.*



**BÉLGICA**  
*Galletas con chocolate belga*

# Los pastelitos y galletas deben ser “buenos” y “deliciosos”

## SABORES DELICIOSOS

Los consumidores quieren ir más allá del sabor con experiencias MULTI-SENSORIALES

90% de los consumidores dicen priorizar el SABOR y las EXPERIENCIAS

## REDUCCIÓN DE AZÚCAR

54% de los consumidores dicen que la reducción de azúcar es lo más importante en su dieta (2019)

Lanzamientos de productos con *claims* bajos en azúcar:

**X3**

(últimos 5 años LATAM)  
CAGR **33%** (2015-2020)

## REDUCCIÓN DE GRASAS SATURADAS

34% de los consumidores usan la Tabla Nutricional para observar el contenido de FAT TRANS



*Galletas veganas sin gluten con Superfoods, 100% naturales. Con granos integrales, Amaranto, Quinoa, Chía, Linaza, Arándano, Plátano, Cacao y Nuez natural. Hechas en México*

# BUENO Y SABROSO

## Comer delicioso sin sacrificar sabor



*Pastelitos de chocolate oscuro, con chispas de chocolate, almendras tostadas*



*Pastelito con relleno de leche cremosa, con una gota de miel, entre dos capas de bizcocho*



*Textura crujiente, Gluten-Free, 6g de azúcar, almendras, aceite de coco y chispas de chocolate*



*Galletas de cereales y cacao, aptas para veganos, sin colesterol, sin grasas trans, ni conservadores*



*Tarta con una deliciosa crema de chocolate y quinoa*

# ATRIBUTOS FUNCIONALES

## Proteína, SuperFoods, Fibra, Probióticos



*Pastelito de chocolate orgánico, apto para veganos, con granos de trigo entero*



*Galleta de avena y arándano con proteína, alta fibra, apto para vegetarianos*



*Galletas de avena naturales, energéticas de cacao, plátano y almendra. Altas en fibra*



*Galletas veganas con proteína, chispas sabor chocolate y arándano (Superfood)*



*Barra de proteína con coco. 100% natural, 22g de proteína, Omega 3 y 6, fibra, vitaminas y minerales, licor de cacao, bajo en azúcar*

# SNACKING INTELIGENTE

## La indulgencia porcionada llegó para quedarse



*4 Pastelitos individuales de chocolate, veganos, protegen a la gente, a los animales y al planeta*



*Pastelito de chocolate con miel en forma de corazón con claim artesanal*



*Pastelito de doble chocolate para microondas. Orgánico, 170 kcal. Sin colores ni sabores artificiales*



*Mini-muffins de chocochips hechos con ingredientes orgánicos. Certificado de la CE*



*Bolitas de pastel de chocolate con mantequilla de cacahuete. Sin saborizantes ni colorantes artificiales*

# Indulgencia Hedonista en Panadería

## DRIVERS



**ALEMANIA,**  
*Pastelito de chocolate oscuro con nueces. Orgánico, hecho a mano, vegano*



**MEXICO,**  
*Mini donas de temporada del día del niño*



**E.U.A.,**  
*Galleta OREO ganadora de la mejor combinación, sabor Cherry Cola con Popping Candy*



**E.U.A.,**  
*Hechas con trocitos de caramelo, chips de chocolate belga y nueces. Todos ingredientes naturales*



# La Repostería inspirada por la temporada proporciona emoción y se refleja en compras por impulso

¿Cuál de los siguientes claims influiría en ti para comprar productos de panadería?



# Premiunización y Ediciones limitadas

Los lanzamientos de productos de “Edición limitada” crecieron en 32% y los que tienen claims de “indulgentes” y “Premium” crecieron en 8%.

65% de los consumidores piensa que los pastelitos o galletas Premium que contienen chocolate no tienen que ser “perfectos”, pueden tener una apariencia IRREGULAR.

39% de los consumidores globales compran EDICIONES DE TEMPORADA O LIMITADAS de pastelitos o galletas por los **NUEVOS Y EXCITANTES** sabores.



*Madalenas premium de fresa con textura suave, con mantequilla pura y huevos frescos*



*Galletas crujientes de lima y coco. Edición limitada*



*Galletas artesanales surtidas, oreja, galleta de chocolate, vainilla y chispas de chocolate*

# PREMIUNIZACIÓN y Ediciones especiales



*Galletas de chocolate rellenas de crema edición limitada de Halloween y de Navidad*



*Cupcakes Reese´s de chocolate, Edición Deluxe con topping y relleno de mantequilla de cacahuete*



*Pastelitos individuales para cumpleaños "Edición limitada", con relleno y topping de crema*



*Galletas de mantequilla y triple chocolate*



*Profiteroles individuales cubiertos con chocolate blanco y chocolate oscuro*

# Premium y Artesanal



NUEVAS TEXTURAS E INGREDIENTES



5 EN 1

MISMO INGREDIENTE + NUEVAS FORMAS



MISMO INGREDIENTE + NUEVAS FORMAS



INDULGENCIA PORCIONADA

MISMO INGREDIENTE + NUEVAS FORMAS



“HECHO A MANO”



SABORES RAROS: RUBY

# Premium y Artesanal

## PANADERÍA CON LOS 5 COLORES DE CHOCOLATE

DONA CHOCO  
OSCURO

DONA  
CHOCO LECHE

DONA CHOCO  
BLANCO

DONA  
GOLD

DONA  
RUBY

DONA CHOCO  
OSCURO

DONA  
CHOCO LECHE

DONA CHOCO  
BLANCO

DONA  
GOLD

DONA  
RUBY



# Experiencias Multi-sensoriales para el consumidor

70%

de los consumidores “aman **DESCUBRIR** nuevos sabores”.

65%

de los consumidores gustan de **COMPARTIR** sus experiencias de nuevos pastelitos de chocolate”

Cuando se trata de panes y pastelitos, los consumidores buscan la indulgencia, incluso la **HYPERINDULGENCIA**.

Los consumidores de galletas dicen que sus texturas ideales son: 1. *Chewy* (chiclosa), 2. *Crispy* (crujiente) y 3. *Cakey* (pastelosa)



*Variedad de galletas Oreo con popping Candy, Chocolate y avellana y Canela picante*



*La clásica galleta Oreo con la mayor cantidad de relleno. El mejor regalo para fanáticos de la crema Oreo*

# EXPERIENCIAS MULTISENSORIALES

para compartir



*Bocaditos pastosos de chocolate con delicioso relleno cremoso de chocolate*



*Scones cubiertos de un rico glaseado sabor a frutas*



*Galletas cubiertas con una capa de chocolate Ruby, proporcionan una experiencia de sabor desconocida*



*Pudines indulgentes, de pastel esponja, rellenos con una salsa de chocolate con leche. Listo en 30 segundos. Apto para vegetarianos*

# EXPERIENCIAS MULTISENSORIALES

para compartir con **Chocolate Ruby**



**PASTEL MOUSSE RUBY**



**PASTELITO INDIVIDUAL RUBY CON CHOCOLATE**



**PASTEL CREMOSO CON FRUTOS ROJOS**

# EXPERIENCIAS MULTISENSORIALES

para compartir con Chocolate Ruby



MOUSSE RUBY



PANQUE CON  
COBERTURA RUBY



MOCHIS  
TROPICAL CON RUBY

# EXPERIENCIAS MULTISENSORIALES

para compartir con chocolate Gold



MINI-TARTAS RELLENAS  
DE CHOCOLATE CAMELIZADO



PASTEL DE CHOCOLATE  
CAMELIZADO



ROLLO TORTUGA CON  
CHOCOLATE CAMELIZADO



TARTA TORTUGA CON  
CHOCOLATE CAMELIZADO



BROWNIE CON CHOCOLATE  
CAMELIZADO Y CHISPAS



TIRAMISÚ  
DE SALTED CARAMEL

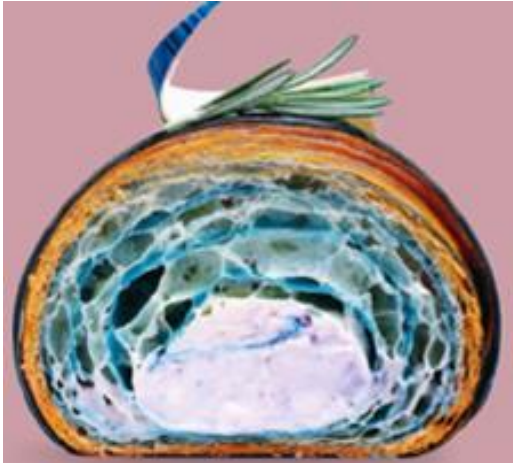


TARTA DE CHOCOLATE  
OSCURO Y CAMELIZADO



CHEESECAKE  
DE CHOCOLATE CAMELIZADO

# Texturas, sabores y capas



**RASPBERRY CHEESECAKE CROISSANT  
SUPERMOON BAKEHOUSE, NYC**



**PASTELES CON DIFERENTES TEXTURAS EN CADA  
CAPA, PASTERÍA ERLENBACHER; ALEMANIA**



**PASTEL DE ALMENDRAS CON CAPAS DE  
DIFERENTES SABORES**



**PASTEL DE QUESO CON SANDÍA  
EN CAPAS**



**MADALENA DE FRESA Y VAINILLA  
CON TOPPING DE CHOCOLATE  
BLANCO Y GRAJEA**



**DONITAS PLANAS DE LAVANDA CON  
FRUTAS Y FLORES**



**PASTEL DE NAVIDAD**

## REPOSTERÍA ON-THE-GO

(Michalak Takeaway, Paris)  
Deliciosa repostería y muy  
conveniente para llevar



# EXPERIENCIA INIGUALABLE

## ERLENBACHER – CAKE TO GO (Alemania)

Cuatro pasteles “más vendidos” en empacados en  
porciones individuales para consumo en movimiento:  
Brownie de frambuesa, pastel de mermelada, pastel de  
queso, pastel de caramelo y de triple chocolate



**Conoce más en:**

**[www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)**

**GRACIAS**