

Prochile invita a participar en Sabores de Chile en Moscú, Rusia

Moscú / Rusia - 23 y 24 de junio

PORQUE PARTICIPAR EN SABORES DE CHILE EN MOSCÚ / RUSIA

Descripción de la Demanda

- origen de la demanda

El país, que es el más poblado de Europa con cerca de 150 millones de habitantes, es igualmente el de mayor superficie (unas 34 veces el tamaño de España). El total de las exportaciones a Rusia corresponde a productos no tradicionales. La gran mayoría de los servicios comerciales, financieros e incluso una parte considerable de la industria se concentran en torno a Moscú, capital del país y verdadero motor económico del mismo. Es en esta ciudad donde se concentran los súper millonarios rusos, los cuales no dudan en gastar grandes cantidades de dinero en un día. Este tipo de mega consumidor le gustan las cosas de lujos, compran bienes muebles, antigüedades, pinturas, autos, islas, yates e inclusive clubes de fútbol. A los magnates rusos les gusta hacer regalos, cuanto más grandes y caros muchos mejor. Solo para tener en cuenta en Moscú, todos los años se hace la "Feria de los Millonarios", es por ello que esta capital es considerada actualmente la ciudad más cara del mundo.

El sector del retail (comercio minorista) ha sido uno de los mayores beneficiados basados en el nuevo poder adquisitivo y de la nueva visión occidental de su población.

- nichos de mercado considerados

Los productos agroalimentarios que más importa el país de la Perestroika, son vinos (embotellados), frutos secos, jugos en sobres, frutas frescas y deshidratadas y productos del mar; por otra parte, las carnes de cerdo representan una gran oportunidad debido a que su consumo anual asciende a 900 mil toneladas y en donde el 56% es importado.

Este es el nicho de mercado al que se quiere apuntar.

Descripción de la Oportunidad Observada

- descripción de las oportunidades favorables

Los canales de distribución son fragmentados y pocos profesionales, pero en constante evolución. La distribución de todo tipo de productos frescos como frutas, verduras, carne o pescado, se puede realizar a través de tres modalidades: en los mercados, al por mayor, bajo el nombre de feria o al por mayor u otra alternativa son las ventas al detalle y que son puestos ubicados en las cercanías de los subtes. Actualmente están apareciendo en Moscú y San Petersburgo los puntos de ventas "gourmet", de los cuales se destacan Hediard y Globos Gourmet. Por lo general los importadores son los distribuidores mayoristas.

- **enumeración y descripción de resultados cualitativos esperados**

Aumento de interés por parte de los importadores y un posterior aumento en las exportaciones chilenas a Rusia.

Situación Actual

Exportado de enero a octubre – US\$ 262,8 millones (fuente: www.prochile.cl).

Pronóstico OFICOM al cierre del año – US\$ 300 millones (se están recuperando las posiciones perdidas por la crisis; la evaluación del incremento de nuestras exportaciones a Rusia respecto a 2009 es de 42%).

Nuestros líderes siguen siendo pescado, fruta fresca, vino, pulpa de fruta y deshidratados de fruta.

Hablando de nuevos productos de nuestra oferta, la OFICOM espera que en los próximos años tengan posibilidades las carnes (de bovino y porcino), lácteos (mantequilla, leche en polvo y quesos), nueces de nogal, fruta y hortalizas congeladas, jugos concentrados y turismo.

Productos y servicios a ser considerados para la convocatoria de Sabores de Chile del año 2011

La estructura de nuestras exportaciones está representada por los siguientes sectores, los cuales recomendamos:

- fruta fresca (14 productos, entre ellos lidee la uva de mesa – 8 variedades, la manzana – 8 variedades, kiwi, pera – 7 variedades, berries y ciruela), la cual representa 34,8% de todas las exportaciones;
- pescado y productos del mar congelados (trucha y salmón, en los cuales Chile logró ocupar el primer lugar entre los proveedores extranjeros, dejando atrás a Noruega, surimí, otros pescados de masa blanca) – 24,9%;
- vino embotellado – 13,1%;

- pulpa de fruta y jugos concentrados – 9,5%;
- fruta seca y deshidratados de fruta – 9,3%;
- agar-agar – 2,9%;
- carne de cerdo y ave – 1,2%;
- hongos congelados – 0,7%;
- conservas de pescado y productos del mar – 0,6%.

Incorporar nuevos productos, cuidadosamente seleccionados y evaluados en su potencial, por ejemplo lácteos, productos del mar delicatessen (mejillones, en primer término), berries y hortalizas congeladas, nueces de nogal.