

RESULTADOS SEGUNDA ENCUESTA CERVECERA

Julio 2017

Durante el primer semestre de 2017, la **Asociación de Productores de Cerveza de Chile (Acechi)**, realizó la **segunda encuesta de percepción cervecera**, cuyo objetivo es hacer un levantamiento de la visión que los cerveceros artesanales tienen sobre el escenario actual, los desafíos y las inquietudes de esta industria.

Uno de los resultados más destacados, tiene que ver con la **identificación local** que genera la cerveza artesanal, de acuerdo a sus propios protagonistas.

En ese sentido, los encuestados señalan que **las principales oportunidades que presenta la industria cervecera en Chile** tienen relación, en primer lugar, con su vinculación con el turismo, como también con la gastronomía y el crecimiento de cervecerías locales.

Al respecto, Ximena Bravo, gerente general de Acechi, destacó estos resultados, asegurando que “la cerveza se ha convertido en un importante conector del consumidor con la realidad local, con su propia zona, generándole una identificación fundamental con su territorio, con lo propio y eso nos enorgullece profundamente. No cualquier producto logra este nivel de simbología”, señaló.



Asimismo, otro aspecto que destaca, es lo relativo a la **zona de producción** de cerveza, que si bien sigue estando centrada en la región Metropolitana, debido a la alta concentración de la población, presenta focos interesantes, especialmente en la zona sur del país, como en la zona del Maule, Bío Bio, La Araucanía y Los Ríos.

En cuanto a los **canales de comercialización** utilizados para la venta de cerveza, resalta la importancia del distribuidor directo, que releva la cercanía entre el productor y el consumidor, potenciando la identidad de la bebida, comercializándola preferentemente en los centros de producción.



Respecto a las principales zonas de **comercialización**, señaladas por los productores, la región Metropolitana se ubica en primer lugar, seguida por la región de Valparaíso. Posteriormente, aparecen regiones como Los Ríos y La Araucanía; y en orden decreciente Los Lagos, Bio Bio, Maule, Antofagasta, Coquimbo, Tarapacá, Magallanes, O'Higgins, Atacama, Aysén y finalmente la región de Arica y Parinacota.

Esto demuestra que los productores nacionales de cerveza están siendo capaces de comercializar sus productos a lo largo del territorio nacional, abarcando todas las regiones, a pesar de que no produzcan en ellas.

Por otra parte, se les consultó a los cerveceros qué características definen a una cervecería artesanal, donde destacó la identidad local que el productor le brinda a la cerveza.

Fue la categoría "Otra", la que mayor valoración obtuvo, y los productores coincidieron en mencionar que una de las características esenciales de la cerveza artesanal es la utilización de ingredientes nativos o locales de la zona de producción, brindándole así una identidad única al

producto, ligándolo aún más a su región. Asimismo, destacaron el uso de elementos naturales, ajenos a los preservantes o aditivos.

A esta alternativa le siguieron la capacidad de producción, el proceso de producción y la distribución local.

¿Qué características definen a una cervecería artesanal?



Otro de los resultados destacados de la segunda versión de la encuesta cervecera, tiene relación con el **crecimiento de la industria nacional**.

Coherente a lo anterior, es posible observar una tendencia creciente de la industria nacional, donde la mayoría de los encuestados señalan estar produciendo tres o más variedades de cerveza.

Este crecimiento de la industria nacional va de la mano también del aumento en el consumo per cápita, el que el año 2016 llegó a los 46 litros, mientras que la cantidad de productores de cerveza sobrepasa los 300, según registros de Acechi. Por su parte, el sector artesanal representa actualmente poco más del 1% de las ventas totales de cerveza en Chile, y mantiene tasas de crecimiento de entre 15 y 20% anual. Esto, ha permitido impulsar la categoría Premium y diversificar de manera importante la oferta de productos disponibles para el consumidor.

Según Ximena Bravo, “todo esto se explica por diversos motivos, entre los que se encuentran que es una bebida de baja graduación alcohólica y que tenemos una industria innovadora que intenta satisfacer los distintos gustos a través de la producción de diversas variedades”.

Cabe destacar, que dicho resultado es sumamente importante si consideramos que las cervecerías suelen ser pequeñas empresas, donde un alto número de ellas emplea entre 1 a 5 trabajadores.

Asimismo, la innovación y aumento en la producción de distintas variedades de cerveza es percibida, como la principal razón que ha impulsado, de mayor manera, el consumo de esta bebida por parte del género femenino, el cual ha ido en aumento, según especifican los productores.



En este análisis, es importante señalar que, por segunda vez consecutiva, la **innovación en la industria cervecera nacional** es uno de los resultados más destacados, siendo la variedad de cervezas el área que concentra la mayor innovación

Asimismo, otra área de innovación destacada fue lo relacionado al proceso productivo, como también en los ingredientes utilizados.

Finalmente, en cuanto a lo que se entiende como **“consumo responsable”**, uno de los ejes de trabajo más importantes para Acechi, existe un amplio consenso respecto al sentido de esta conducta, destacándose como conductas responsables el consumo moderado y la no ingesta de alcohol entre grupos de riesgo, tales como menores de edad, embarazadas y conductores de vehículos.

Al respecto, Ximena Bravo, gerente general de Acechi, aseguró que “este es uno de los resultados más destacados para nosotros y refuerza nuestra visión como gremio, ya que como industria cervecera hemos sido proactivos en la promoción del consumo inteligente. En ese sentido, la cerveza cuenta con un montón de atributos, como ser una bebida de baja graduación alcohólica, moderada, compatible con un estilo de vida saludable, ligada a una industria con altos índices de calidad y sustentable”.