

Deloitte.



La Cerveza Artesanal

Una experiencia multisensorial

Introducción	1
Historia de la cerveza	2
Panorama de la industria de la cerveza a nivel mundial	3
Historia de la cerveza artesanal	4
Panorama mundial de la industria de la cerveza artesanal	5
La cerveza en México	6
La cerveza artesanal en México	8
Adquisiciones de cerveceras artesanales en el mundo y en México	9
Encuesta de Deloitte sobre la cerveza artesanal	10
Cerveza artesanal: una experiencia multisensorial	12
Gusto o moda: ¿Por qué consumen cerveza artesanal?	13
Precios altos: un desafío a vencer	14
La importancia de saber elegir	15
Toda una experiencia de consumo	16
Retos de la industria de la cerveza artesanal	18
Un ingrediente más: El análisis de datos	20
Conclusiones	21
Metodología	22
Contacto	24





Introducción

En la actualidad, la cultura cervecera está tomando un nuevo rumbo. Desde hace tiempo, las compañías cerveceras industriales, han enfocado sus esfuerzos por alcanzar al consumidor global, aquel que se identifica con las asociaciones que la misma marca le da con la música, deportes, arte, cultura o tendencias tecnológicas. En suma, su consumo ya es parte de un estilo de vida.

Es en el mercado Premium¹, en el que los productores de cerveza artesanal llevan la delantera, ya que su potencial es grande y tentador: la gran versatilidad que dan las fórmulas permite que con diversos ingredientes se propongan sabores distintos y realmente nuevos. Ésta parece ser la encomienda de algunos emprendedores dispuestos a imprimir toda su creatividad, conocimientos, intuición degustativa y entusiasmo en elaborar las cervezas que se muestran orgullosas en aquellos bares o restaurantes donde se pueden maridar con diferentes platillos.

Para esta industria no parece haber límites, es un sector relativamente nuevo que empezó a crecer a un ritmo sostenido, encontrando un nicho de mercado en el consumidor *gourmet*. En Deloitte sabemos la relevancia que ha adquirido la industria de la cerveza artesanal, por lo cual nos dimos a la tarea de analizar los hábitos de consumo del sector, mostrar las perspectivas de los productores y analizar su panorama. Confiamos en que resulte de su interés.

Erick Calvillo

Socio Líder de la Industria de Consumo

1. Mercado Premium - se refiere a una particularidad de un determinado bien o servicio, aquella que lo hace ser destacado por su extremada calidad y por lo tanto solo asequible por un número reducido de personas. Definición Mx <https://definicion.mx/premium/>

Historia de la cerveza

La cerveza, una bebida atemporal

La cerveza es una bebida milenaria originaria de la cultura mediterránea clásica, vinculada desde la antigüedad a fines terapéuticos.

Las primeras referencias históricas, hace 6,000 años, demuestran que la cerveza era consumida por la civilización sumeria con el objetivo de evitar enfermedades infecciosas que se adquirían al beber agua no higienizada².

Franceses y alemanes perfeccionaron la técnica de fabricación original con métodos similares a los actuales. Hasta el siglo XII, con la aparición de los gremios cerveceros, la cerveza era un complemento alimenticio para peregrinos y enfermos alojados en albergues y hospitales³.

En lo que respecta al proceso de elaboración, desde los orígenes han intervenido ingredientes naturales como agua, cebada, levadura y lúpulo. Este último fue incorporado a la elaboración de cerveza en el siglo IX debido a sus propiedades antisépticas y además, es el principal responsable del amargor característico de esta bebida.



2. Portal Cerveza y Salud
<http://www.cervezaysalud.es/conociendo-a-la-cerveza/historia-cerveza>

3. Portal Cerveza y Salud
<http://www.cervezaysalud.es/conociendo-a-la-cerveza/historia-cerveza>

Panorama de la industria de la cerveza a nivel mundial



En todo el mundo, el consumo se encuentran al alza debido a diversos factores, dentro de los que destacan los beneficios para la salud que tiene la cerveza, tales como: la alta cantidad de antioxidantes y el bajo contenido calórico (contrario a lo que se pensaba), entre otros⁴.

De acuerdo con diversos reportes globales, la cerveza representa el 75% de la cuota del mercado global de bebidas alcohólicas, siendo los principales mercados del mundo India, China, Estados Unidos, Brasil, Rusia, Alemania y México. China es el principal productor de cerveza con 448 millones de hectolitros en 2016 seguido por Estados Unidos con 221 millones de hectolitros.

El mercado global de la cerveza fue valorado en 530 mil millones de dólares en 2016 y se espera que alcance los 736 mil millones de dólares en 2021, con un crecimiento anual compuesto del 6.0%, previsto durante el periodo 2016-2021⁵.

A nivel regional la industria cervecera en Asia Pacífico representó el 30% de participación del mercado mundial en 2016 y se espera que domine el mercado en los próximos años. En términos de volumen e ingresos le siguen Europa y Norteamérica⁶.

En cuanto al consumo cervecero Europa se consolida como el continente con mayor consumo per cápita anual de esta bebida, siendo los siguientes países los líderes en este ramo: República Checa (143 lts), Alemania (110 lts), Austria (108 lts), Estonia (104 lts) y Polonia (100 lts).⁷ Nuestro país cuenta con un consumo per cápita de 62 lts.

4. Cerveza y Salud <http://www.cervezaysalud.es/evidencia-cientifica/bajo-contenido-calorico/>

5. Latest Research: Global Beer Industry 2017 – 2022.

6. Global Beer Market: Zion Market Research 2016.

7. Euromonitor International (2015)

Historia de la cerveza artesanal

La cerveza artesanal tiene su origen a finales de la década de los 70 en el Reino Unido, y fue utilizada para describir a una generación de pequeñas cervecerías que se enfocaban en la producción tradicional de *ale* (cerveza de fermentación alta), mismas que por esta característica pronto serían renombradas como microcervecerías o *brewpubs*⁸.

Aunque originalmente el término "microcervecería" fue utilizado para describir el tamaño de las cervecerías, gradualmente pasó a reflejar una actitud y un enfoque alternativo a la flexibilidad en la producción de cerveza, adaptabilidad y atención al cliente. Este concepto llegó a los Estados Unidos en la década de los 80 en donde fue utilizado eventualmente para designar a aquellas cervecerías que producen menos de 15,000 litros de cerveza por año⁹.

La industria cervecera artesanal a nivel global, basa su producción en la Ley de la Pureza Alemana, que, de acuerdo con la Brewers Association¹⁰, dicta que para que una cerveza sea considerada como artesanal, tiene que estar compuesta únicamente por agua, malta de cebada, lúpulo y levadura. Asimismo, su producción total (por cervecería) debe ser menor a 7 millones de barriles al año¹¹, conducirse con independencia y tener capital familiar, es decir, no ser parte de una empresa transnacional.

En la actualidad, las microcervecerías han adoptado una estrategia de mercadotecnia diferente a la de compañías de cerveza industrial, ofreciendo productos que compiten según su calidad y diversidad, en lugar de precios bajos y publicidad.



8. Brewed In Northants by Mike Brown with Brian Willmott. Brewery History Society (2010)

9. Welcome to the Brewers Association. [Brewersassociation.org](https://www.brewersassociation.org)

10. <https://www.brewersassociation.org/statics/craft-brewer-defined/>

11. Brewers Association - <https://www.brewersassociation.org/statistics/craft-brewer-defined/>

Panorama mundial de la industria de la cerveza artesanal



El tamaño del mercado de la cerveza artesanal a nivel mundial en 2015 estaba valuado en \$85 mil millones de dólares¹², sin embargo, de acuerdo con un reporte de Grand View Research, Inc., se estima que, para antes de 2025, tendrá un valor de \$502.9 mil millones de dólares a una tasa de crecimiento anual de 19.9%, en gran medida por la creciente demanda de esta bebida, su gran variedad de estilos y sabores y la penetración en nuevos mercados.

Australia, Bélgica, Alemania, Estados Unidos y Nueva Zelanda son los principales países productores de esta bebida, entre todos ellos generan el 65% de la producción total tanto en términos de valor como de volumen.

Gracias a la demanda por consumir cerveza artesanal, el número de cerveceros en el mercado global está creciendo significativamente; debido a esto, los gobiernos de países como Australia, Nueva Zelanda, Bélgica, México, China y el Reino Unido comienzan a promover la producción de cerveza artesanal y la apertura de nuevas cervecerías gracias a la contribución al desarrollo económico y generación de empleo que éstas impulsan.

De acuerdo con información de Alltech¹³, existen más de 10 mil cervecerías artesanales en todo el mundo. De ellas, 86% se encuentra en los Estados Unidos y Europa, y como resultado, la demanda de granos como cebada, trigo, levadura, azúcar y lúpulo está aumentando sustancialmente.

12. Grand View Research.- <http://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/craft-beer-market>

13. Alltech: Líder global dentro de la industria de la salud y nutrición animal y una de las 10 compañías más importantes en salud animal del mundo.

La cerveza en México

En nuestro país, su origen data de la época de la colonia, después de que los conquistadores la importaran de Europa¹⁴. Es en esa época cuando en la Nueva España se establece la primera fábrica de cerveza en el continente americano “El Portal”, que se encontraba entre Amecameca y Paso de Cortés, convirtiéndose en una de las bebidas tradicionales que contienen alcohol más famosas.

Esta fábrica -cuya concesión fuera autorizada por el Rey Carlos V- aprovechaba las aguas producidas por el deshielo de los volcanes que coronaban el Valle de México para producir cerveza. Fue en Monterrey, en 1890, cuando comenzaría el auge de esta industria en nuestro país.

En México detrás de este producto se encuentran diversos sectores productivos que se ven impactados a través de la cadena de valor: agricultores, transportistas, restaurantes, bares y diversos puntos de venta que son responsables del crecimiento exponencial que está teniendo la industria cervecera en nuestro país.

Hoy en día, la cerveza mexicana tiene presencia en más de 180 países, lo que convierte a nuestro país en su principal exportador mundial, con 19.9% de participación en el mercado y aproximadamente 2,500 millones de dólares en ventas¹⁵, y cuarto lugar en producción a nivel mundial¹⁶.

Entre enero y agosto de 2016 se exportaron a los Estados Unidos 17.98 millones de hectolitros (el 82% de las exportaciones totales). Estados Unidos, Australia, Chile, Canadá, Reino Unido y Brasil son los principales destinos a los cuales se exporta la cerveza mexicana. En cuanto a la producción del sector cervecero, entre enero y septiembre de 2016, ésta se ubicó en 77.9 millones de hectolitros, lo que representa un crecimiento de 7.3% respecto al mismo periodo del año anterior, cuando alcanzó los 72.6 millones de hectolitros. En este mismo lapso, las exportaciones del sector crecieron 13% con respecto a 2015, alcanzando los 24.5 millones de hectolitros, lo que significa la generación de 55,000 empleos directos y 2.5 millones indirectos.¹⁷

En México la cerveza es la que domina el mercado de las bebidas alcohólicas, al representar más del 80%¹⁸ del total de las ventas de este sector, en términos de valor.

Aunado a esto, no debe descartarse el dominio de las dos grandes cerveceras multinacionales, que de manera combinada representaron, en 2015, el 99% del total del volumen de ventas del sector, lo que también impulsó el potencial para aumentar la oferta de más marcas de primera calidad a precios más competitivos.

14. Apuntes para la Historia de la Cerveza en México: María del Carmen Reyna / Jean-Paul Kramme:

15. World Riches Countries http://www.worldsrichestcountries.com/top_beer_exporters.htm

16. <https://cervecerosdemexico.com/industria-cervecera-infografias/>

17. Encuesta a Cerveceros Artesanales: Acermex

18. Cerveceros de México (actualizado al 5 de mayo).

Industria Cervecera Mexicana

Exportación mundial de cerveza



1. México

2. Holanda
3. Alemania
4. Bélgica
5. Reino Unido

6. Francia
7. Estados Unidos

Producción mundial de cerveza



1. China

2. Estados Unidos

3. Brasil

4. México

5. Alemania

6. Rusia

Consumo mundial per cápita



1. República Checa

2. Alemania

3. Austria

4. Estonia

5. Polonia

32. México



Contribución de la
cerveza a nuestro país

55 mil

empleos directos y
2.5 millones de empleos
indirectos genera esta
industria en México.

4.5%

de la recaudación de
impuestos anual en
México proviene de
esta industria.

1 millón

de puntos de venta
de cervezas se tienen
registrados en México.

La cerveza artesanal en México

A mediados de los años 90 nació, en el centro del país, la primera cervecera mexicana artesanal, al tiempo que los grandes corporativos industriales nacionales se encargaban de conquistar el mercado internacional. En 1995, surge la primera cerveza tipo *ale* (de fermentación alta) en la Ciudad de México, inspirada en las cervezas estadounidenses.

Los establecimientos cervecera-restaurante, que naturalmente requerían de una inversión más fuerte, aparecieron en Monterrey y en la Ciudad de México en 1996 y 1997, respectivamente.

Con la entrada del nuevo milenio surgieron más emprendedores que fusionaron estilos y crearon algunos otros, todos ellos con ambiciosos planes de expansión. Algunos de ellos son ahora de las cerveceras independientes más importantes en términos de capital y distribución.

Es a partir de 2011, que la industria comienza a mostrar un crecimiento sostenido, que ha llevado a nuestro país a ser el principal exportador a nivel mundial de cerveza artesanal. El verdadero auge de esta industria sucedió a partir de 2013 con la resolución de la Comisión Federal de Competencia Económica (COFECE) sobre la no exclusividad en la distribución de cerveza¹⁹.

Para 2017, se estima que la industria de la cerveza artesanal en México incrementará sus ventas a 166,069 hectolitros, lo que representa un incremento de 59% en las ventas, de acuerdo con datos de la Acermex (Asociación de Cerveceros de la República Mexicana)²⁰, pero aún es mercado en crecimiento en comparación a los 92 millones de hectolitros de cerveza industrial que se producen cada año en promedio en México, al menos durante los últimos 5 años²¹.



19. El Economista - <http://eleconomista.com.mx/industrias/2013/07/11/grupo-modelo-acepta-terminar-contratos-exclusividad>

20. Encuesta a Cerveceros Artesanales: Acermex

21. Estado de la industria de la cerveza artesanal 2016-2017, por Cerveceros de México, Acermex y Copa Cerveza MX.

Adquisiciones de cerveceras artesanales en México y el mundo

En la última década, el sector de la cerveza industrial en el mundo se ha consolidado de tal manera que dominan el mercado dos mega competidores (tras la adquisición de SAB Miller por AB InBev en 2016), junto con algunos productores locales en ciertos países. La cerveza artesanal no es la excepción; las grandes empresas de cerveza industrial buscan ampliar su portafolio de productos para llegar o incrementar su participación en el mercado Premium, atraer otro tipo de consumidores y también mantener sus volúmenes de venta, los cuales en algunos casos, han disminuido.

AB InBev ha adquirido varias cervecerías artesanales como Goose Island en 2011; Constellation Brands pagó mil millones de dólares por Ballast Point en 2015 (uno de los mayores múltiplos de EBITDA en la historia), mientras que Heineken adquirió el 50% de Lagunitas en 2015 y el 50% restante en el mes de mayo de 2017.

Existen diferentes reacciones cuando una cervecería artesanal deja de ser independiente, tanto en sus consumidores como en sus empleados, que van desde consumidores que expresan su molestia a través de redes sociales, hasta empleados que de inmediato buscan otros empleos. Para mantener su espíritu artesanal algunas cervecerías artesanales han conservado a sus fundadores al frente de sus operaciones aún después de ser adquiridas.

En México comienza a verse una consolidación; en 2015 AB InBev adquirió Cervecería Tijuana, Cucapá, Bocanegra y Cervecería Mexicana (que incluyen las marcas Mexicali, Día de Muertos, Tijuana y Bufadora) y en 2017 Heineken se asoció con Primus (que produce las marcas Tempus y Jabalí). Hacia adelante es probable que esta consolidación continúe con cervecerías artesanales (grandes y pequeñas) siendo objeto de ofertas para ser adquiridas. Durante esta consolidación es importante que los cerveceros artesanales cuenten con un asesor que conozca el mercado y tenga la experiencia para acompañarlos durante el proceso de venta o asociación.



Con información de:

<https://www.bloomberg.com/news/features/2015-06-25/can-craft-beer-survive-ab-inbev>
<https://www.bloomberg.com/news/articles/2015-11-16/constellation-to-acquire-ballast-point-brewery-for-1-billion>
<http://www.theheinekencompany.com/media/media-releases/press-releases/2017/05/2101895>
<http://expansion.mx/empresas/2017/02/07/primus-y-heineken-buscan-fortalecer-la-industria-microcervecera>

Encuesta de Deloitte sobre la cerveza artesanal

Para conocer directamente la opinión de los consumidores en torno a la cerveza artesanal, Deloitte realizó, a través de una empresa independiente, una encuesta en cinco estados de la República Mexicana. Entrevistó también a productores de cerveza artesanal, así como a directivos de agrupaciones cerveceras en nuestro país.

Definiendo el entorno. Consumo de bebidas alcohólicas en México

Las bebidas alcohólicas han observado un desempeño positivo, gracias a un incremento en la oferta del producto y un interés creciente entre los consumidores acerca de los diferentes gustos y sabores. El estilo de vida y búsqueda de una experiencia multisensorial por parte de los consumidores, ha contribuido al auge de la preferencia por la cerveza.²²

En segundo lugar de las preferencias se encuentra la cerveza artesanal, con 14%. Y aunque parece un porcentaje muy pequeño, el número es alentador para una industria que en 2016 alcanzó su máximo histórico y del que aún se esperan grandes noticias.

Los resultados de nuestra encuesta confirman que la cerveza industrial es la bebida con contenido de alcohol preferida por los consumidores, con 53% de las respuestas, siendo el sabor el principal factor que consideran al elegir una cerveza.

¿Cuál es su bebida alcohólica preferida?

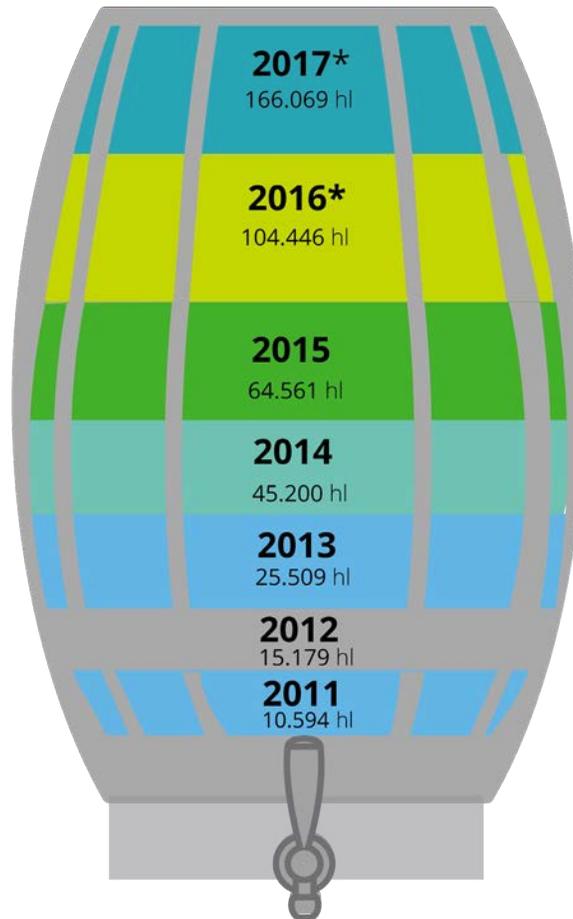


22. Euromonitor International. Alcoholic drinks in Mexico 2016

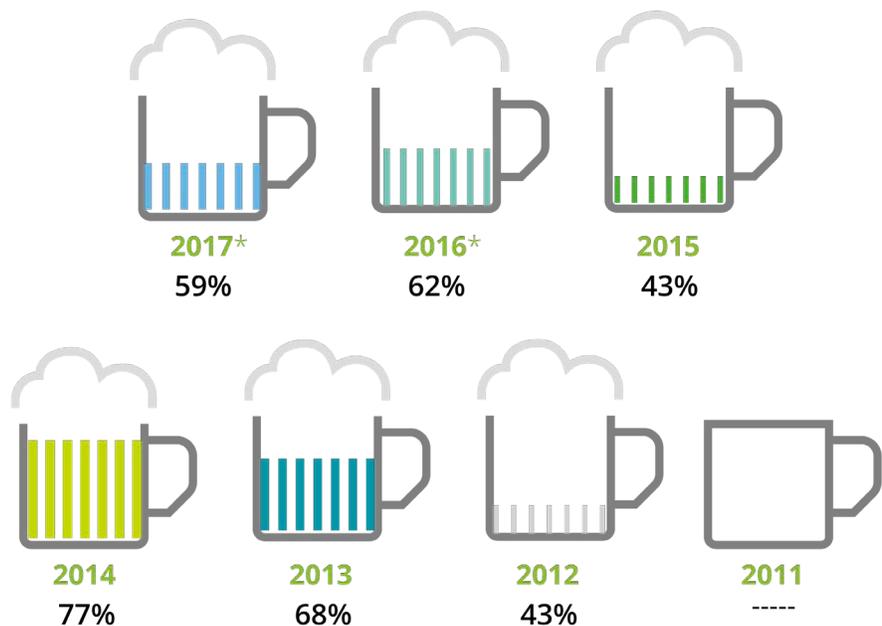
Y es que, las cervezas artesanales han logrado fomentar en Mexico una cultura cervecera que antes no existía. La gente conoce más sobre los estilos de cerveza, los cerveceros han fomentado en los consumidores la percepción de que es un producto *gourmet* que se puede maridar igual que el vino, lo que ha creado toda una experiencia de consumo.

Ventas de cerveza artesanal en México

Venta en hectolitros



% crecimiento



Cerveza artesanal: una experiencia multisensorial

La cerveza artesanal es un sector emergente en México que ha cobrado gran fuerza en los años recientes. Por un lado encontramos a aquellos que se han involucrado en su producción, los nuevos cerveceros, que trabajan entusiastamente para darle una identidad propia. No están dejando nada a la improvisación y consideran que el mercado de la cerveza artesanal es atractivo y rentable.

Sabedores de la importancia que reviste tanto producir como vender, se apoyan en una mercadotecnia diferente, en el diseño de botellas y etiquetas originales y en bautizar a sus marcas con nombres pegajosos y originales; esto en adición a cuidar hasta el último detalle del proceso de producción.

Por otro lado, están los consumidores de cerveza artesanal que cada vez gana más adeptos, sin distinción de edad. Lo mismo son *millenials* que personas maduras, dispuestos a probar la cantidad de matices, densidades, sabores y aromas que permite múltiples combinaciones e interpretaciones que contribuyen a que los consumidores disfruten de un buen maridaje.

Muchos de ellos están realmente interesados en desarrollar un conocimiento acerca de lo que están probando y no tanto en dejarse llevar por las apariencias y las emociones. Son consumidores que buscan nuevos productos, más elaborados, más finos, algo diferente para el paladar.

Para los productores, un consumidor más exigente, ofrece un reto para que se produzca una mejor cerveza.



Gusto o moda: ¿Por qué consumen cerveza artesanal?

Quienes pueden pagar entre \$60 y \$120 por una cerveza artesanal, argumentan que la variedad y sabor de este tipo de bebidas es mejor que el de las cervezas industriales. Para el resto, aun cuando coincide en el que el sabor es bueno, considera que el precio es alto.

Principales razones

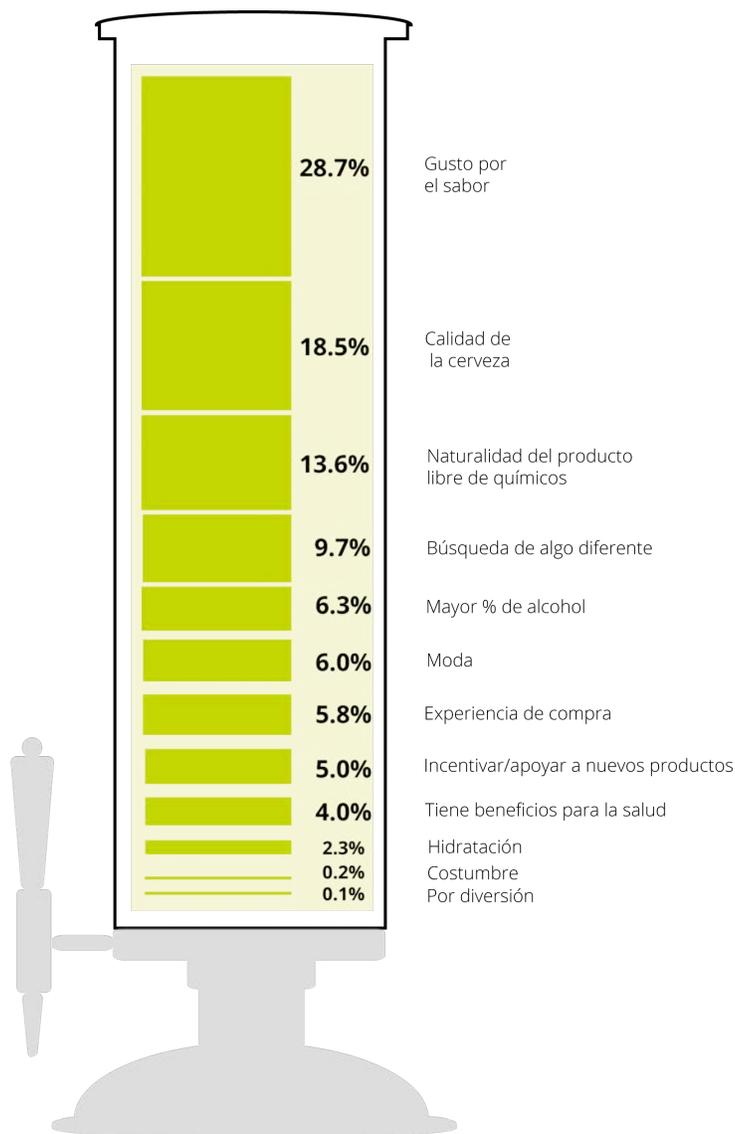
por las que se consume cerveza artesanal



“No es una moda, es algo que apenas está comenzando. La cultura de consumo en el país está cambiando; existe mucha diversidad de cervezas ahora”

Jaime Andreu
Director Comercial de Primus

Los encuestados señalan el sabor (29%) como la principal razón para consumir este tipo de cervezas, factor que se encuentra directamente relacionado con la calidad (18.5%), búsqueda de algo diferente (14%) y naturalidad del producto (10%), ya que, la cerveza artesanal obtiene un sabor único que la destaca frente a la industrial. No obstante, comienza a ser significativo el número de personas que considera que consumir cerveza artesanal se ha constituido en moda (6%).



Precios altos: un desafío a vencer

¿Por qué es tan cara la cerveza artesanal?, ¿Por qué una cerveza de este tipo puede costar dos, tres o cuatro veces más que una cerveza industrial?, ¿Por qué no bajar su precio? La respuesta está, entre otras cosas, en los impuestos y el costo de los insumos.

Los encuestados coinciden con los productores en que el precio es factor determinante para consumir esporádicamente la cerveza artesanal, aunado a que consideran que no es fácil acceder a ella, no obstante el gran crecimiento que han tenido las cervecerías artesanales durante 2016.

“Nos afecta la carga impositiva y los contratos de exclusividad. Es complicado entrar a las cuentas que tienen las grandes cerveceras y más ahora que compraron cervecerías artesanales y las incluyeron en su oferta. Siempre es complicado entrar”

Jesús Briseño
Director de Cervecería Minerva

Obstáculos de consumir cerveza artesanal

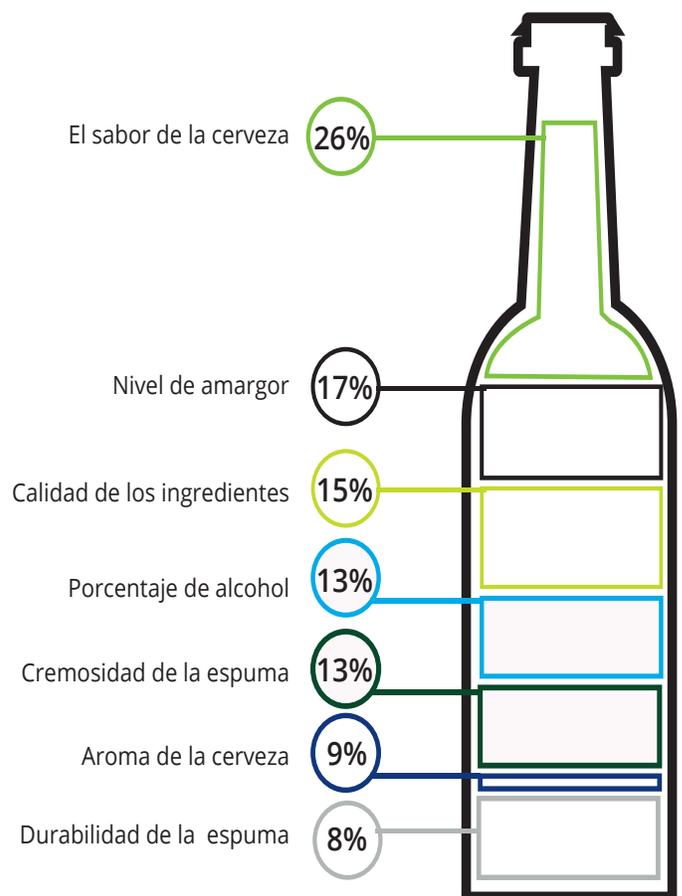


La importancia de saber elegir

Elegir una buena cerveza artesanal no es una tarea fácil para los encuestados, la sensación que les brinda beber este producto es muy diferente a la que produce una cerveza industrial, los encuestados buscan ser partícipes de un ritual en el que, el gusto por el sabor, la calidad de los ingredientes, la cremosidad de la espuma y el aroma son determinantes al momento de degustarla.

Así, el sabor (26%), nivel de amargor (17%) y calidad de los ingredientes (15%) son los factores que los encuestados consideran como más importantes para su elección.

¿Cuáles son los factores que toma en cuenta para elegir una cerveza artesanal?



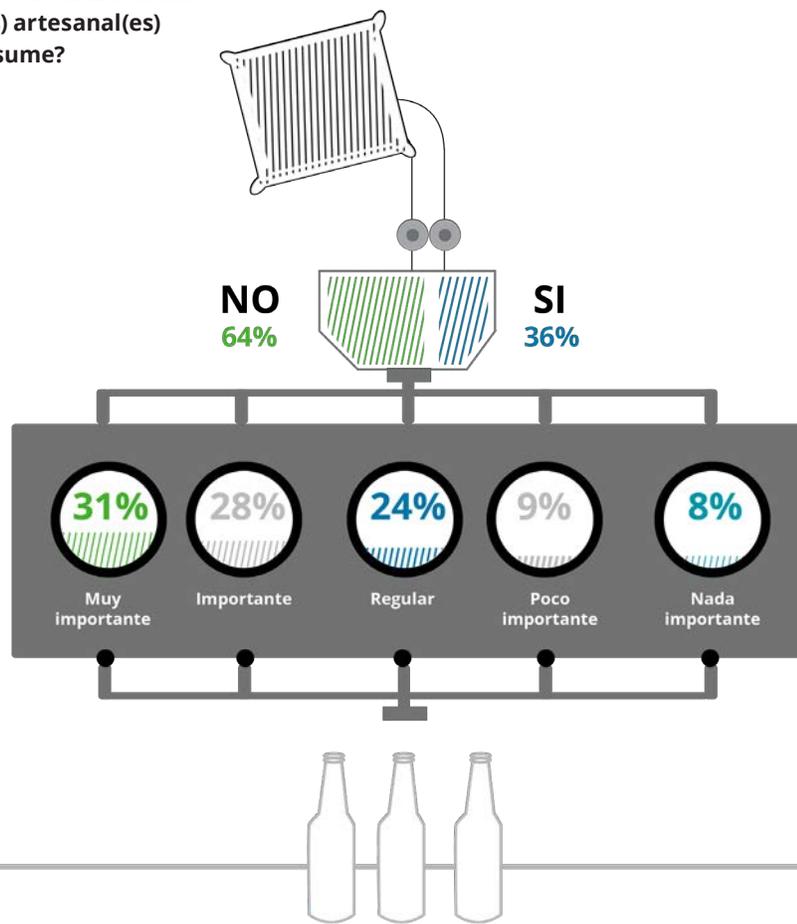
Toda una experiencia de consumo

Un elemento fundamental a considerar en la elección de una cerveza es conocer y ser parte del proceso en el que ésta se cocina. Esa experiencia es la que brinda un valor agregado a los consumidores, para quienes el precio no es determinante en su elección. Por ello, las cervecerías tienen una importante oportunidad para cautivar a los consumidores, ofreciéndoles la inigualable experiencia de conocer y ser parte del proceso de elaboración del producto.

Ante esta demanda, los bares con su propia fábrica artesanal comienzan a ser un modelo de emprendimiento que permite acercar a las cerveceras con la gente que busca un producto especial, fresco y del que pueda conocer de manera presencial cómo se ha producido.

Los consumidores no solo admiten si conocen o no el proceso de elaboración de la cerveza artesanal, como se muestra a continuación, también hacen patente la importancia que reviste para ellos conocer el proceso de elaboración de la cerveza artesanal. La tercera parte de los encuestados (31%) lo considera muy importante.

¿Conoce el proceso de elaboración de la(s) cerveza(s) artesanal(es) que compra/consume?



¿Qué tan importante es para usted conocer el proceso de elaboración de una cerveza artesanal?

Tomando como referencia los datos anteriores, podemos constatar que el consumo de la cerveza artesanal va más allá de ir a una tienda y comprar el producto; el consumidor se encuentra más cómodo en lugares donde puede socializar degustando esta bebida y siendo atendido por un maestro cervecero que en tiendas de autoservicio o mayoristas.

Para entender cómo llega el producto a estos puntos de venta, la Acermex propone la siguiente clasificación²³ de productores de cerveza artesanal:

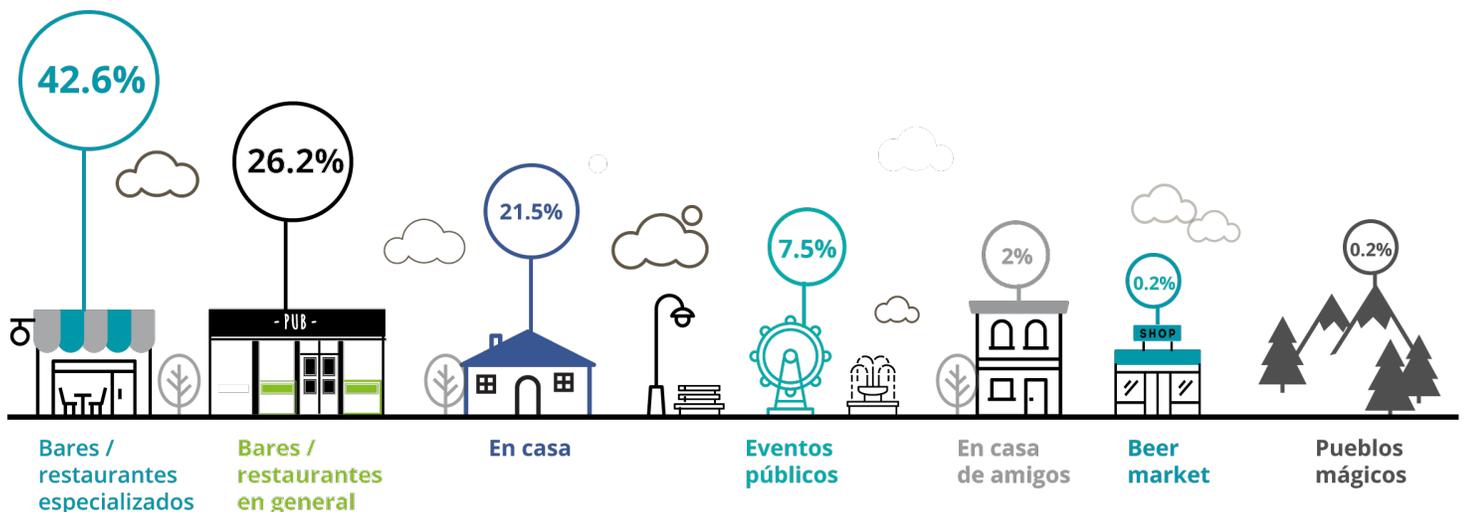
- *Brewpub*: fabrican su propia cerveza para ser consumida en un bar o restaurante. Representan el 9% del mercado.
- Cerveza artesanal con producción maquilada: cerveza fabricada por un tercero. Son distribuidores de marcas conocidas de cerveza artesanal que representan el 8% del mercado.
- Cerveza artesanal con producción propia: fabrican en su propia planta y se encargan directamente de la producción y distribución en bares y restaurantes, con una participación de mercado de 83%.

En las redes sociales y blogs en torno a la cerveza artesanal, los consumidores evalúan aspectos como la atención que recibieron en un *Brewpub* o en un restaurante o tienda detallista, incluso muchos refieren atención directa del dueño o maestros cerveceros, lo que equipara el degustar una cerveza artesanal a la experiencia que se tiene al beber vino con la guía de un *sommelier*.

El maestro cervecero es aquel capaz de producir una buena cerveza una y otra vez²⁴, ellos son los expertos en educar al consumidor sobre los procesos de elaboración y recomendaciones para escoger la cerveza ideal o al gusto de cada paladar.

Un 43% de los respondientes consume cerveza artesanal en restaurantes o bares especializados, lo cual, sin lugar a dudas, genera una experiencia de consumo que se transmite a amigos, familiares y conocidos; mientras que 26% lo hace en restaurantes o bares en general, aunque sin tener acceso a la experiencia ya comentada. En menor medida se consume en eventos públicos (7.5%), como pueden ser exposiciones, conciertos y foros.

Lugares en donde se consume cerveza artesanal



23. Acermex: Encuesta a Cerveceros Artesanales.

24. <http://hoptripper.com/brewmaster-defined/>

Retos de la industria de la cerveza artesanal

Los productores de cerveza artesanal aseguran que el mayor obstáculo al que se han enfrentado es el impuesto y la falta de cultura del consumo de la cerveza. “Estamos acostumbrados a tomar la cerveza industrial a menos dos grados, las cerveza artesanal es diferente, algunas se toman a 4, 6 u 8 grados o a temperatura ambiente”. Además, intentan hacer publicidad de boca en boca o descuentos.

En cuanto al impacto que el tipo de cambio ha tenido debido a la incertidumbre por las políticas comerciales y arancelarias que los Estados Unidos pudieran aplicar a México, los cerveceros afirman que la depreciación del peso frente al dólar les ha afectado mucho a través de la adquisición de insumos.

Sin lugar a dudas la industria de la cerveza artesanal deberá implementar estrategias que hagan frente a diversos factores, entre los que se encuentran: la carga fiscal; los altos costos de producción; el acceso a los insumos, ausencia de regulación y un mercado condicionado.

a) La carga fiscal: de acuerdo con la Acermex, en otros mercados como Estados Unidos, la cerveza industrial paga alrededor de 2.50 pesos por litro y la cerveza artesanal paga 1.24 pesos por litro. En México, la cerveza industrial paga alrededor de 3.50 pesos el litro, y la cerveza artesanal entre 10 y 12 pesos por litro. La ley actual del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS) grava a todas las cervezas con el 26.5% sobre el precio de venta.

b) Altos costos de producción: la elaboración de cervezas artesanales es más costosa frente a la fabricación industrial, ya que la producción por volumen nunca será equiparable. Esto se refleja en el precio final, pues una caja de cerveza industrial de 24 botellas de 355 mililitros cuesta 298 pesos, mientras que la artesanal eleva su costo hasta 100% y vale \$700 pesos.

c) El acceso a los insumos. La malta, levaduras o lúpulos generalmente son importados de Alemania, Francia o los Estados Unidos, ya que los agricultores nacionales que la producen trabajan para satisfacer la demanda de la cerveza industrial. Los independientes deben comprar todo importado lo que incrementa los costos, pues la malta europea tiene un arancel en México.

Los productores independientes requieren de malta, lúpulo, agua y cebada para elaborar cerveza artesanal, sin embargo, estos insumos son destinados en gran medida a la producción de cerveza industrial, debiendo comprar materias primas importadas para satisfacer sus necesidades, lo que incrementa su costo.

Por ello, es necesaria la creación de una maltera

“El tipo de cambio nos ha afectado y aunque nuestros miembros han tratado de aguantar sin variaciones en los precios, algunos han tenido que hacer modificaciones en sus costos.

Conocemos el impacto en el precio final: las cerveceras industriales pueden mantener precios bajos, mientras que la cerveza artesanal cuesta en promedio 40 pesos”

Paz Austin
Directora de Acermex

independiente, que de acuerdo con Cerveceros de México, se tiene planeado construir en Puebla.²⁵

d) Ausencia de regulación. Actualmente la definición de la cerveza artesanal en México se basa en la Ley de la Pureza Alemana, sin embargo, no existe una disposición regulatoria oficial.

Ante ello, se tiene contemplada la constitución de un Consejo Regulador que regle y defina las características de una cerveza artesanal para cuidar la calidad y que las empresas operen bajo el marco de la ley.

e) Mercado condicionado. Si bien el mercado de cerveza artesanal ha crecido, la participación en él es de menos de 2.0%. Las grandes cerveceras anteriormente firmaban contratos de exclusividad con bares, cantinas y restaurantes. Tras una resolución de la COFECE, en 2013 se estipuló que el mercado debía abrirse para todos y limitarse a 20% de los puntos de venta en los lugares ya mencionados.



25. Maribel Quiroga - Directora General de Cerveceros de México.

Un ingrediente más: el análisis de datos

Las tendencias en la industria de consumo, la cual incluye tanto a los productores así como a los detallistas, muestran que los consumidores se han vuelto más sofisticados, ya que tienen a su alcance mejores herramientas para tomar decisiones de compra informadas. Asimismo, existen diferencias en los hábitos y preferencias de consumo entre consumidores pertenecientes a diferentes generaciones.

Estas tendencias también se observan en el consumo de cerveza artesanal; por un lado, los detallistas - a través del análisis de datos - pueden entender mejor el impacto que la venta de cerveza artesanal tiene en sus indicadores financieros, medir el tráfico de clientes en sus tiendas y analizar el comportamiento del consumidor.

Entre los beneficios de realizar el análisis de información proveniente del punto de venta, programas de lealtad, demografía, mezcla del ticket de compra y márgenes en la categoría a través de herramientas analíticas podemos mencionar:

- El desarrollo de estrategias sobre la disponibilidad de las cervezas artesanales en el punto de venta.
- El control de los niveles de inventario necesarios.
- Evaluar en qué tiendas o ubicaciones estarán disponibles las bebidas.
- Tomar decisiones sobre el diseño de la tienda.



Conclusiones

Beber cerveza artesanal es más que solo pasar un buen momento. Es un ritual al que cada vez más gente se está adhiriendo. Servir la bebida en una copa o vaso especial, o acompañar cada estilo de cerveza con distintos platillos con el fin de realzar los sabores, es algo que atrae cada vez más la atención de personas que llegan a probar y terminan por ser parte de la experiencia de manera recurrente.

Pero hacer de la actividad de beber una cerveza artesanal toda una experiencia para el consumidor, requiere de un trabajo continuo, según los comentarios vertidos por los productores entrevistados por Deloitte.

Es un trabajo que tiene que ver con un compromiso ineludible con la calidad, con la obtención de las mejores materias primas, con la preparación y capacitación de todos los que están relacionados con el proceso cervecero, con la creatividad, con la innovación y

por supuesto, con la transmisión de lo que llamamos cultura cervecera, que es en pocas palabras, el que los consumidores conozcan más sobre cerveza, sobre sus ingredientes y sobre cómo maridar los distintos estilos de cerveza con la gastronomía.

Consumir cerveza artesanal mexicana, además de ser una experiencia multisensorial, contribuye al crecimiento y difusión de esta industria decidida a posicionarse ante las grandes empresas cerveceras.

Es apoyar a emprendedores disruptivos y apasionados que buscan que el consumidor disfrute de un afortunado juego de sabores, experimentos, impulsos y aromas.

Es crear las condiciones para que la cerveza artesanal continúe conquistando a los paladares en nuestro país y que su presencia sea cada vez más fuerte y gratamente recibida en las mesas *gourmets* de México.

“La cultura cervecera está en auge, estamos muy vinculados a la industria gastronómica, y eso, junto con el turismo cervecero, está creciendo. Hay más alcance a un mayor público, las cervezas artesanales están en más restaurantes, en más tiendas de autoservicio. La curiosidad y el gusto es real”

Paz Austin
Directora de Acermex

Metodología del estudio

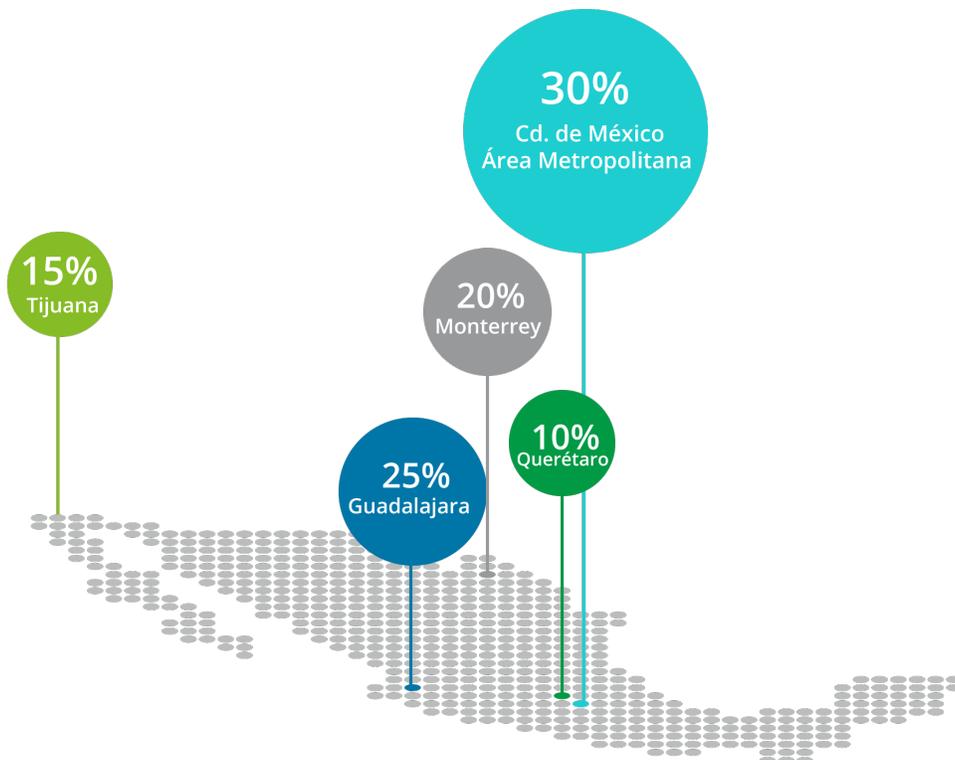
El estudio está conformado por 503 encuestas directas a consumidores que consideran a la cerveza artesanal como una de sus bebidas con alcohol preferidas.

50% de los encuestados fueron mujeres y 50% hombres.

La encuesta fue aplicada en 5 ciudades representativas para el estudio: Ciudad de México y Área Metropolitana, Guadalajara, Monterrey, Tijuana y Querétaro, que se encuentran dentro de los primeros diez lugares con más puntos de venta de cerveza artesanal.



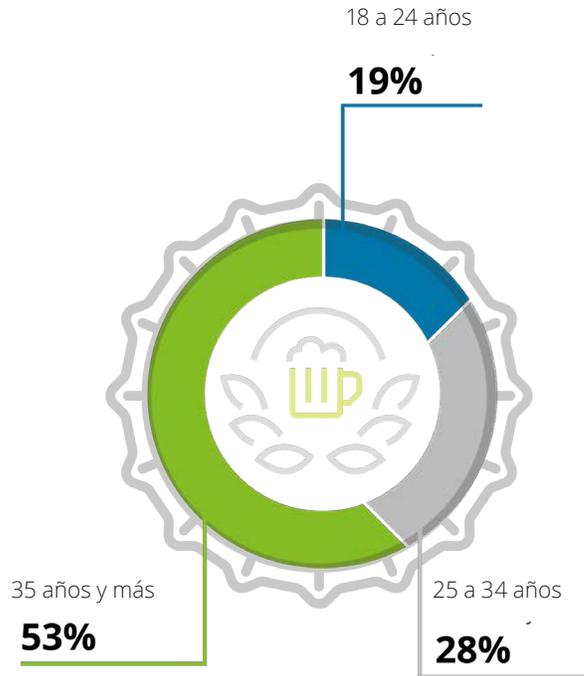
Principales puntos de venta de cerveza artesanal



El rango de edad de los encuestados oscila entre los 18 a 55 años.

La opinión del consumidor sobre la cerveza artesanal solo puede ser complementada por la visión y conocimiento de la industria de los productores y conocedores de la industria.

Para el estudio se realizaron entrevistas a propietarios, productores, *Brewpubs* y directores de asociaciones entorno a la cerveza.



Agradecemos haber contribuido en el estudio a:

Jaime Andreu Galván

Director Comercial, Cervecería Primus S.A. de C.V.

Paz Austin Quiñones

Directora General, Acermex

Jesús Briseño Gómez

Director, Cervecería Minerva

María Isabel Quiroga Fernández

Directora General Cerveceros de México.

Contacto



Erick Calvillo

Socio Líder de la Industria de Consumo

Deloitte México

+52 55 5080 6851

ecalvillo@deloittemx.com







Deloitte.

Deloitte se refiere a Deloitte Touche Tohmatsu Limited, sociedad privada de responsabilidad limitada en el Reino Unido, y a su red de firmas miembro, cada una de ellas como una entidad legal única e independiente. Conozca en www.deloitte.com/mx/conozcanos la descripción detallada de la estructura legal de Deloitte Touche Tohmatsu Limited y sus firmas miembro.

Deloitte presta servicios profesionales de auditoría, impuestos y servicios legales, consultoría y asesoría, a clientes públicos y privados de diversas industrias. Con una red global de firmas miembro en más de 150 países, Deloitte brinda capacidades de clase mundial y servicio de alta calidad a sus clientes, aportando la experiencia necesaria para hacer frente a los retos más complejos de negocios. Los más de 245,000 profesionales de Deloitte están comprometidos a lograr impactos significativos.

Tal y como se usa en este documento, "Deloitte" significa Galaz, Yamazaki, Ruiz Urquiza, S.C., la cual tiene el derecho legal exclusivo de involucrarse en, y limita sus negocios a, la prestación de servicios de auditoría, consultoría fiscal, asesoría y otros servicios profesionales en México, bajo el nombre de "Deloitte".

Esta publicación sólo contiene información general y ni Deloitte Touche Tohmatsu Limited, ni sus firmas miembro, ni ninguna de sus respectivas afiliadas (en conjunto la "Red Deloitte"), presta asesoría o servicios por medio de esta publicación. Antes de tomar cualquier decisión o medida que pueda afectar sus finanzas o negocio, debe consultar a un asesor profesional calificado. Ninguna entidad de la Red Deloitte, será responsable de pérdidas que pudiera sufrir cualquier persona o entidad que consulte esta publicación.