



OTROS
DOCUMENTOS

2021



Proteína alternativa en Países Bajos

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en La Haya

Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

icex



OTROS
DOCUMENTOS

14 de julio de 2021
La Haya

Este estudio ha sido realizado por
Miguel Arroyo Blanco

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en La Haya

<http://paisembajos.oficinascomerciales.es>

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E.

NIPO: 114-21-010-1



Índice

1. Cifras clave	4
2. Características del mercado	5
2.1. Definición del sector de la proteína alternativa	5
2.2. Tamaño del mercado	6
2.3. Principales actores	7
2.4. La oferta española	13
3. Oportunidades del mercado	14
4. Claves de acceso al mercado	16
4.1. Distribución	16
4.2. Barreras	17
4.3. Ferias	17





1. Cifras clave

Países Bajos es el primer país europeo por consumo de alternativas vegetales o *plant-based* por habitante, y cuenta con una creciente industria en desarrollo de alimentación alternativa. Actualmente, más de 60 empresas e instituciones en el país se dedican a las proteínas de origen vegetal, tanto neerlandesas como empresas extranjeras, así como al desarrollo de otras proteínas alternativas a partir del cultivo de carne o insectos aptos para consumo humano (*edible insects*). La Universidad de Wageningen e iniciativas impulsadas a nivel provincial, como Foodvalley, han contribuido a la creación de un ecosistema de empresas alrededor de la alimentación alternativa.

#1

Países Bajos tiene el [mayor gasto](#) por habitante en sustitutos de carne en Europa

291 millones EUR

[Ventas](#) de alternativas *plant-based* en Países Bajos en 2020

+50 %

Crecimiento de las ventas de alternativas *plant-based* entre 2018 y 2020 en el país

+20 %

Crecimiento de la producción de sustitutos de carne en los últimos dos años

17 EUR

Gasto medio por neerlandés en sustitutos de carne en 2020

+400 %

Crecimiento de las ventas de queso *plant-based* entre 2018 y 2020

159 millones EUR

[Inversión recibida](#) por las *startups* de carne cultivada (Mosa Meat y Meatable)



2. Características del mercado

2.1. Definición del sector de la proteína alternativa

La [proteína alternativa](#) incluye los alimentos de consumo humano con alto valor proteico obtenidos de productos alternativos o no tradicionales:

TIPOS DE PROTEÍNA ALTERNATIVA SEGÚN ORIGEN

Vegetal (*plant-based*)

Estos productos se fabrican en su totalidad a base de ingredientes vegetales. Dependiendo de la categoría, su producción se realiza de diferentes formas. Es la base con mayor desarrollo y maduración del mercado en Países Bajos. También es denominado “*novel vegan*” o “*novel plant-based*”. Las principales categorías producidas son leche, carne, yogures, queso, huevos y pescado.

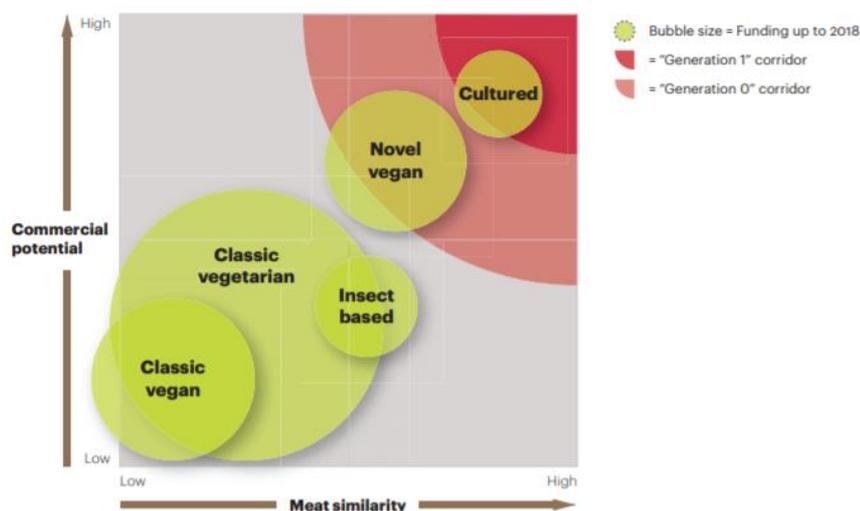
Carne cultivada

Para su creación, se extraen células de animales (células satélite) que son introducidas en un biorreactor para su multiplicación. Mediante cambios en su cultivo, la célula se puede convertir en músculo, grasa o ligamento. La carne cultivada o *in vitro* se encuentra en proceso de desarrollo en Países Bajos gracias a empresas y universidades, y se prevé su comercialización en los próximos años. El principal producto en desarrollo son las hamburguesas a partir de ternera. Se espera que el uso de esta tecnología sea utilizado con otros tipos de ganado, así como con pescado.

Insectos

Estos productos se fabrican a partir de proteínas de insecto, principalmente de gusanos de la harina y grillos. La principal ventaja de esta fuente es la mayor conversión de recursos (energía y proteína) en comparación con la producción tradicional de carne. Por el contrario, aunque tiene un gran potencial como alimento para ganado y producción industrial de alimentación, estas alternativas para consumo humano permanecen como nicho al existir rechazo por parte del consumidor occidental. Existen diferentes empresas en Países Bajos productoras de alimentación para consumo humano. En 2014, se lanzaron en los supermercados neerlandeses tanto hamburguesas como *snacks* por parte de dos empresas belgas, [Conbuggie](#) y [Damhert](#), pero su venta no tuvo éxito. Algunas de sus categorías son carne (hamburguesas) y *snacks*.

POTENCIAL COMERCIAL Y SIMILITUD A LA CARNE DE LA PROTEÍNA ALTERNATIVA



Fuente: Kearney, *How Will Cultured Meat and Meat Alternatives Disrupt the Agricultural and Food Industry?*

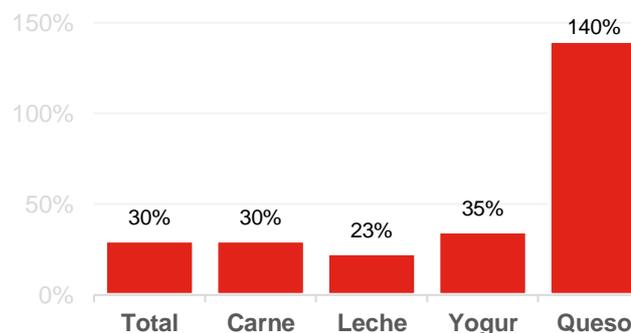
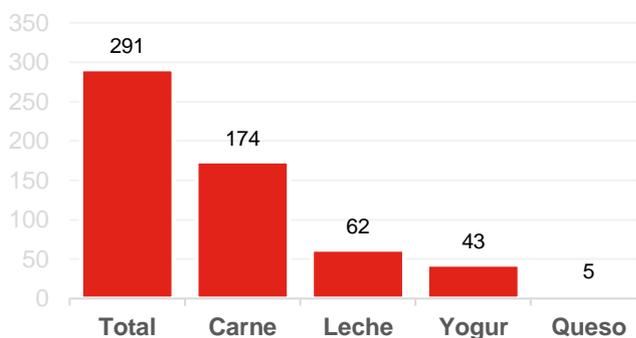
2.2. Tamaño del mercado

Las alternativas *plant-based* tienen el mayor desarrollo comercial en el mercado, y supusieron unas ventas de 291 millones de euros en 2020. Dentro de estas, la categoría con mayor valor es la carne y sus derivados.

VENTAS DE ALTERNATIVAS PLANT-BASED (PB) EN 2020

Valor (millones de EUR)

Crecimiento 2019-2020 (%)



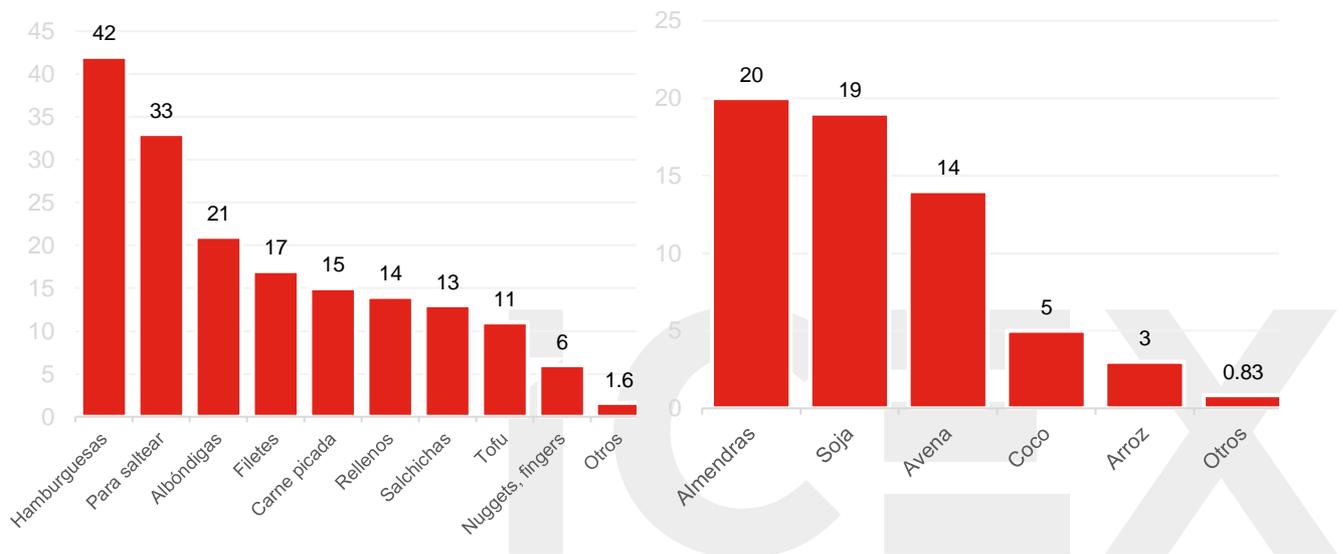
Fuente: Elaboración propia a partir de datos de [ProVeg](https://www.proveg.com)

El queso de alternativa vegetal es la categoría que más crece, aunque representa la más pequeña en valor. El número de marcas ampliamente distribuidas en supermercados es escaso (principalmente, Violife de Upfield y la marca de distribución de Albert Heijn).

VENTAS DE ALTERNATIVAS PLANT-BASED (PB) EN 2020 POR CATEGORÍA

Carne (millones de EUR)

Leche (millones de EUR)



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de [ProVeg](#)

Dentro de la categoría de carne, las hamburguesas son el producto más vendido, mientras que en el caso de las alternativas a la leche, las de almendras y soja son los tipos más comercializados.

2.3. Principales actores

En Países Bajos existe un **ecosistema** muy favorable para el emprendimiento, que propicia el nacimiento de nuevas *startups* tecnológicas gracias al apoyo financiero de aceleradoras como Startlife o SmartAgriFood. Además, el gasto en investigación y desarrollo en los Países Bajos ha sido de entre el 1,7 % y el 2,2 % del producto interior bruto (PIB) durante los últimos cincuenta años. Las grandes multinacionales representan en conjunto el 60 % de todo el I+D industrial en los Países Bajos.

Entre los principales actores dentro de este ecosistema, cabe destacar:

- **Investigación:** la [Universidad de Wageningen](#) (WUR), ubicada a 70 kilómetros al sureste de Ámsterdam, es considerada una de las principales universidades y centros de investigación en agricultura y *agtech* del mundo. Por otro lado, destacan instituciones y centros de investigación



como [NIZO](#) Food Research, Top Institute Food and Nutrition ([TIFN](#)), Food & Nutrition Delta ([FND](#)) y [TKI AgriFood](#).

- **Multinacionales:** varias de las empresas más relevantes de producción de alimentos y bienes de consumo de gran distribución a escala mundial tienen sede en Países Bajos. Entre las principales causas se encuentra su favorable régimen fiscal de cara a la repatriación de beneficios y costes de establecimiento y su excelente localización en términos logísticos, que funciona como *hub* de entrada y salida del mercado de Europa occidental. Por todo ello, podemos encontrar afincadas en Países Bajos a empresas como Unilever, Mars, Heineken, Pepsico, Ben & Jerry's, Starbucks, Heinz, Danone, Monsanto, Kikkoman o Coca-Cola. Además, algunas de ellas poseen sus propios fondos de [capital de riesgo](#) destinados a invertir en innovación susceptible de ser posteriormente integrada en sus procesos productivos.
- **Fondos de inversión y aceleradoras:** existen numerosas aceleradoras especializadas en alimentación alternativa. Destaca [Startlife](#), aceleradora directamente vinculada a la Universidad de Wageningen, que ha generado varias *startups* y *scaleups* relacionadas con la transición a la proteína alternativa. Su misión es fomentar el espíritu empresarial en *Food and Agtech* y cuenta con casi 120 millones de euros invertidos. Startlife organiza el [European FoodNexus Startup Challenge](#), que tiene como objetivo identificar y acelerar las principales *startups* de alimentos y *agtech*. Lanzado en siete países europeos, incluidos Dinamarca, España y Países Bajos, ayuda a las nuevas empresas a crecer al conectarlas con socios corporativos, como Unilever, Nutreco o Friesland Campina. En el panorama de innovación relacionada con el sector agrario en Países Bajos cabe destacar el papel de Rabobank. Es muy activo como acelerador de *startups*, como también se involucra en el sector organizando eventos como el [FoodBytes!](#), orientado a la detección de nuevas tendencias de innovación a nivel internacional. Otras aceleradoras como [Blue Ocean Xlerator](#), [Rockstart](#) o [Foodstars](#) cuentan con programas y convocatorias especializadas en *agritech* y alimentación sostenible.
- **Plataformas:** [Foodvalley](#) es una plataforma ubicada en Wageningen, agrupando 1.500 nuevas empresas, [neerlandesas](#) e [internacionales](#), de tecnología agrícola, y cuyo nombre hace alusión deliberada al Silicon Valley de California, con Wageningen University, emulando el papel de la Universidad de Stanford, fusionando la academia y el espíritu empresarial. Se caracteriza por la cooperación entre empresas, instituciones educativas y de investigación y el Gobierno. Foodvalley ofrece programas de [aceleración](#) para *startups* organizados por Foodvalley NL, Oost NL, Rabobank, StartLife, ScaleUp Company, ScaleUpNation, Wageningen University & Research y World Food Center Development. [The Protein Cluster](#) es parte de Foodvalley, y tiene como objetivo el desarrollo de *startups* y empresas relacionadas con la proteína alternativa de origen vegetal.

Por otro lado, [Food Tech Brainport](#), es una iniciativa de [Brainport Eindhoven](#) para la creación de un ecosistema de colaboración entre empresas, universidad (TU/e) y Gobierno que desarrolle I+D y soluciones innovadoras en el sector alimentario. Uno de sus proyectos es [Food from Food](#), que busca apoyar y acelerar nuevas ideas en el desarrollo de productos *plant-based*.

Existen numerosas empresas locales produciendo alternativas de origen vegetal, con diferente tamaño y especialización por categorías:



PROTEÍNA ALTERNATIVA VEGETAL: PRODUCTOS DE CONSUMO (EMPRESAS LOCALES)

Empresa		Categorías (<i>plant-based</i>)	Marcas
	Schouten	Carne Pescado Embutidos	Schouten
	Vegan Finest Foods	Carne Pescado Queso	Vegan Zeastar Beastie Plants Futuristic Chikn iMelt4U
	Zwanenberg	Carne Untables Embutidos	Kips
	Unilever	Carne Embutidos	The Vegetarian Butcher
	Upfield	Queso Lácteos y yogures	Violife Flora Plant Blue Band
	Heks'nkaas	Queso Untables	Heks'nkaas
	SoFine	Carne Pescado Queso	SoFine
	Lazy Vegan	Carne <i>Ready-to-eat</i>	Lazy Vegan
	GRO Together	Carne	GRO Together
	No Meat Today	Carne	No Meat Today
	The Dutch Weedburger	Carne	The Dutch Weedburger
	FrieslandCampina	Carne	Valess
	Rootzz of Nature	Carne	Rootzz of Nature
	Boon	Carne	Boon
	Vivera	Carne	Vivera
	ME-AT	Carne	ME-AT
	Meet Jack	Carne	Meet Jack
	Abbot Kinney's	Lácteos y yogures	Abbot Kinney's
	Willicroft	Queso	Willicroft
	Max&Bien	Queso	Max&Bien

Fuente: elaboración propia.



Por otro lado, diferentes multinacionales de alimentación han entrado al mercado y logrado una amplia distribución:

PROTEÍNA ALTERNATIVA VEGETAL: PRODUCTOS DE CONSUMO (EMPRESAS EXTRANJERAS)

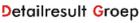
Empresa	País	Categorías (plant-based)	Marcas
 Nestlé	Suiza	Carne	Garden Gourmet
 Beleaf	Suiza	Lácteos y yogures	Beleaf
 Meatless Farm	Reino Unido	Carne	Meatless Farm
 Quorn (Marlow Foods)	Reino Unido	Carne Pescado Embutidos	Quorn
 Beyond Meat	Estados Unidos	Carne	Beyond Meat
 Heura	España	Carne	Heura
 Naturli	Dinamarca	Carne Untables Lácteos y yogures	Naturli
 Gold & Green	Finlandia	Carne	Gold & Green
 Danone	Francia	Lácteos y yogures Untables	Alpro Vegan Danio
 Oatly	Suecia	Lácteos y yogures	Oatly
 Lord of Tofu	Alemania	Huevos Preparados para cocinar	Lord of Tofu
 Orgran	Australia	Huevos Preparados para cocinar	Orgran

Fuente: elaboración propia.

Cabe destacar que las principales cadenas de distribución han comenzado a incorporar su marca propia:



PROTEÍNA ALTERNATIVA VEGETAL: PRODUCTOS DE CONSUMO (RETAILERS, MARCA BLANCA)

Empresa	País	Categorías (plant-based)	Marcas
 Albert Heijn	Países Bajos	Carne Pescado Embutidos Untables Quesos Lácteos y yogures	Marca blanca
 Jumbo	Países Bajos	Lácteos y yogures Carne Pescado	Marca blanca
 Detailresult	Países Bajos	Carne	1 de Beste
 Lidl	Alemania	Carne	Marca blanca
 Aldi	Alemania	Carne	Meat Free Days

Fuente: elaboración propia.

Es posible localizar en el país diferentes empresas especializadas en ingredientes para productos *plant-based*, así como productos intermedios o destinados a comercializarse como marca blanca:

PROTEÍNA ALTERNATIVA VEGETAL: INGREDIENTES (B2B)

 DSM	 Meatless	 Meelunie
 Schouten	 Rival Foods	 Friesland Campina
 Paleo	 Ojah	 Ruitenber
 The Protein Brewery	 1-2-Taste	 Beefy Green
 Fumi Ingredients	 NutriLeads	 Caldic

Fuente: elaboración propia.



En relación con el cultivo de carne, **Mosa Meat** y **Meatable** son las dos empresas neerlandesas involucradas:

PROTEÍNA ALTERNATIVA DE CARNE CULTIVADA

Empresa		Descripción
	Mosa Meat	Mosa Meat se encuentra desarrollando una hamburguesa de ternera a partir de la replicación celular
	Meatable	La empresa, participada por DSM , trabaja en el cultivo de cerdo y ternera, y espera el uso de su tecnología en otros tipos de carne y pescado

Fuente: elaboración propia.

Las empresas especializadas en productos elaborados con insectos son de tamaño pequeño o mediano:

PROTEÍNA ALTERNATIVA A BASE DE INSECTOS

Empresa		Descripción
	Burgs Foods	opera las marcas De Kerkerij, Little Hoppers y HGH. Produce sustitutos de carne a partir de grillos y saltamontes. Distribuye a través de Lidl, restaurantes y su sitio web.
	Protifarm	es parte de la francesa Ynsect . Produce ingredientes a base de insectos para el consumo humano, bajo la marca AdalbaPro. Colabora con la Universidad de Wageningen.
	Tienda online	que ofrece insectos liofilizados, en polvo y dulces.
	Mayorista	de insectos comestibles, en polvo y en pasta.
	Enough Insects	ofrece <i>snacks</i> y preparados para cocinar. Es parte de Protix .
	Gaia Food	ofrece proteínas en polvo para batidos a partir de insectos.
	Tiny Foods	produce insectos liofilizados y distribuye barritas energéticas y piruletas.

Fuente: elaboración propia.



2.4. La oferta española

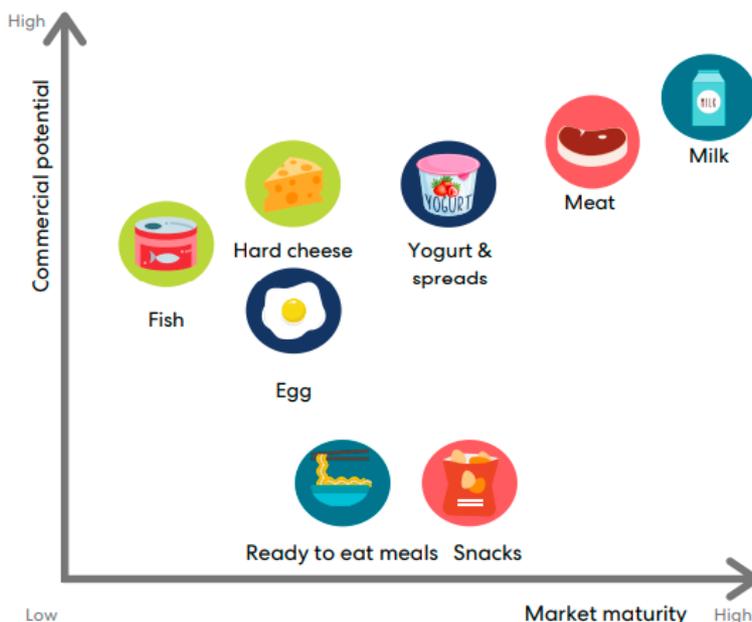
A nivel de productos de consumo con origen vegetal, **Heūra** ha entrado en el mercado neerlandés en 2021 con varios sustitutivos de pollo en la segunda mayor cadena de supermercados, Jumbo. Sus principales competidores son las marcas más desarrolladas en el mercado (como Valess o The Vegetarian Butcher), así como las **marcas blancas** o de distribución. Por otro lado, **Calabizo**, fabricante de embutidos veganos, ha comenzado la venta en Países Bajos de chorizo elaborado con calabaza.

icex

3. Oportunidades del mercado

- En relación con las alternativas de origen vegetal, Países Bajos es el país europeo con mayor penetración de este tipo de productos. Esto lo convierte en un territorio idóneo para la expansión de empresas fabricantes. Por categorías, los sustitutos *plant-based* del queso o huevos no se encuentran tan ampliamente distribuidos como los de carne y leche.
- Uno de los mayores retos de la producción de proteína alternativa vegetal es la obtención de ingredientes o materias primas para su fabricación. Los fabricantes de productos de consumo han confirmado una **escasez de ingredientes** para los productos *plant-based* como texturizadores o proteínas tales como las producidas a base de soja, guisantes o garbanzos. Esto supone una oportunidad de comercialización de empresas locales o próximas en Países Bajos.
- Países Bajos es, junto a Israel y Singapur, un mercado puntero en la producción de proteína alternativa, gracias a un ecosistema innovador en el sector del *agri-food* (con más de 5.300 empresas), su ubicación estratégica en Europa para la distribución, y un clima de negocios favorable. El país constituye un mercado de prueba para las empresas estadounidenses en su expansión europea.

CATEGORÍAS DE PROTEÍNA ALTERNATIVA DE ORIGEN VEGETAL



Fuente: [The Protein Cluster](#)

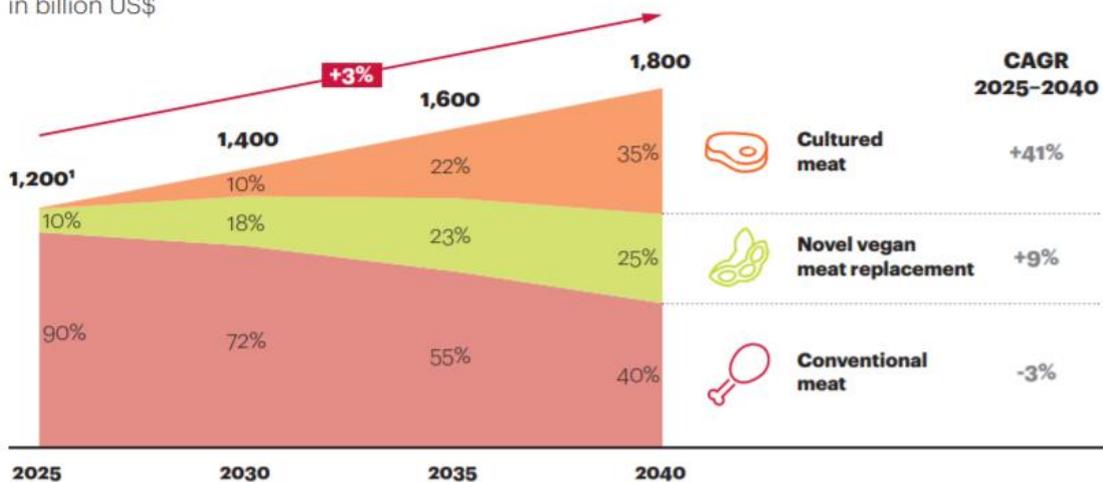


- Se prevé un gran crecimiento de las ventas de **carne cultivada** tras su comercialización. Esto abre la oportunidad a la entrada de empresas con productos o servicios relacionados (tales como impresión 3D), así como a los productores de este tipo de alternativa.

PREVISIÓN GLOBAL DE VENTAS DE CARNE Y SUSTITUTIVOS

En miles de millones de USD

in billion US\$



Fuente: Kearney, *How Will Cultured Meat and Meat Alternatives Disrupt the Agricultural and Food Industry?*

- Se espera que el mercado de productos elaborados con **insectos** tenga crecimiento en el futuro, aunque menos relevante. Las empresas se mueven hacia la producción de proteínas en polvo o ingredientes con esta base.

4. Claves de acceso al mercado

4.1. Distribución

En general, los canales de distribución tienden a ser cortos o directos: los neerlandeses prefieren evitar la intermediación.

DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS DE CONSUMO

Tipo	Canal	Descripción
Plant-based	Supermercados	Las grandes cadenas de supermercados ofrecen tanto las diferentes marcas como su marca de distribución. Entre estas están Albert Heijn (con cerca de 1.000 puntos de venta), Jumbo (667 supermercados), Aldi (496 supermercados), Lidl (432 supermercados) o el grupo Detailresult (incluyendo las cadenas Dirk y Deka Markt, y sumando 205 tiendas). Otras cadenas como Hoogvliet o Deen aún no ofrecen marca propia.
	Tiendas especializadas	Entre estas, se encuentran Vegan Fresco , Vegabond o Veggie4U . También se pueden encontrar en tiendas especialistas en consumo sostenible, como Marqt .
	Online	Además de los supermercados y tiendas especializadas, que ofrecen la opción de compra <i>online</i> , existen tiendas exclusivamente digitales como veganmission.nl , Verpakkings Vrij Vegan (que sólo ofrece productos sin empaquetado o a granel), Bfreez (alimentación alternativa ultracongelada), o generalistas como Picnic y Crisp, entre otras.
	Restauración y catering	Existen cadenas especializadas como Vegan Junk Food Bar (que ha abierto recientemente en Barcelona) y Björn Burgers . Vegabond también posee restaurante y opciones de catering.
Carne cultivada	n. d.	La carne cultivada aún no se encuentra en distribución, y se enfrenta a ciertas barreras regulatorias, aunque se espera que esta comience en los próximos años.
Insectos	Online	Es el principal canal para los productores, que ofrecen tiendas <i>online</i> .
	Supermercados	Lidl ofrece algunas referencias de Little Hoppers (Burgs Foods).
	Restauración y catering	Existen restaurantes especializados como Bugzz, u otros que ofrecen productos De Kerkerij.

Fuente: elaboración propia.

4.2. Barreras

PRINCIPALES BARRERAS POR TIPO DE PROTEÍNA ALTERNATIVA

Tipo	Descripción
Plant-based	No existen barreras relevantes. Es importante considerar la denominación del producto. La NVWA es la agencia neerlandesa para la seguridad alimentaria y de los productos de consumo. Existen sellos especiales como V-Label .
Carne cultivada	La carne cultivada es considerada como Novel Food . Para su comercialización, deberá cumplir con los diferentes reglamentos de la Unión Europea, así como lograr la aprobación de las distintas agencias de seguridad alimentaria. Por otro lado, una barrera significativa será la aceptación y adopción del producto por parte del consumidor.
Insectos	La principal barrera para su comercialización es el rechazo al consumo de insectos en los países occidentales, lo que limita el crecimiento de este tipo de productos. Por otro lado, están las barreras a nivel normativo. Países Bajos disponía de su propia normativa para la comercialización de estos productos alimentarios. En otros países existían vacíos legales . Desde la Unión Europea se está realizando un proceso de armonización normativa, como la reciente autorización del consumo de gusanos de la harina como alimento o ingrediente, tras el estudio de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

Fuente: elaboración propia.

4.3. Ferias

Ferias	Fecha	Lugar	Descripción
Free From Food Expo	23-24 Nov 2021	Ámsterdam	Tiene foco en las tendencias en alimentación, <i>plant-based</i> e ingredientes, entre otros.
Food Ingredients Europe	22 Nov – 2 Dic 2021	Online	Feria orientada a la innovación en la producción de ingredientes alimentarios.
VeggieWorld Utrecht	29 Feb – 1 Mar 2020	Utrecht	Feria sobre productos de origen vegetal. En 2021, se celebrará en diferentes localizaciones de Alemania.
New Food Conference	28-29 Abr 2021	Online	Conferencia sobre proteína alternativa y <i>plant-based</i> . Se celebran ediciones presenciales en Alemania.
VegMed	28 Feb – 2 Mar 2021	Online	El mayor congreso médico en Europa sobre nutrición <i>plant-based</i> .
Plant-Based Foods & Proteins Europe 2021	20-21 May 2021	Online	Conferencia sobre investigación en <i>plant-based</i> y proteínas.
Gastvrij Rotterdam	20-22 Sep 2021	Rotterdam	Feria sobre restauración. Posee un pabellón especializado en alternativas <i>plant-based</i> .
Horecava 2022	10-13 Ene 2022	Ámsterdam	Feria del sector alimentario que incluye los productos <i>plant-based</i> .

ICEX

Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

Ventana Global

913 497 100 (L-J 9 a 17 h; V 9 a 15 h)

informacion@icex.es

Para buscar más información sobre mercados exteriores [siga el enlace](#)

www.icex.es



ICEX España
Exportación
e Inversiones