



México & LATAM

VOL.. 58, OCTUBRE 2025



CANADABEEF.MX

DIVERSIFICACIÓN REAL EN RETAIL: CUANDO LA OFERTA SE CONVIERTE EN ELECCIÓN DEL CONSUMIDOR

El lanzamiento oficial de carne de res canadiense en tiendas Costco México, realizado el 17 de octubre,

marcó un punto de inflexión en la forma en que el mercado mexicano se relaciona con la oferta de carne en retail. El evento contó con la participación del Honorable

Heath MacDonald -Ministro Federal de Agricultura y

Agroalimentación de Canadá- quien encabezó el arranque oficial, acompañado de miembros del gobierno y la industria canadiense, de Canada Beef, Costco México y JBS. El Ministro subrayó la relevancia estratégica de

México dentro del comercio agroalimentario canadiense y el interés por fortalecer una relación basada en continuidad y confianza..



La llegada de estos productos se concretó a través de una alianza comercial con JBS Canada, proveedor responsable del suministro desde la planta ubicada en Brooks, Alberta, lo que permitió introducir cortes canadienses en decenas de tiendas Costco a nivel nacional.

Este paso no solo amplió el surtido disponible en anaquel, sino que introdujo un nuevo origen con capacidad comprobada de abasto regular, en un mercado históricamente concentrado en pocos proveedores.

En comunidades de compradores y redes sociales, la respuesta fue inmediata. Los comentarios reflejaron interés por la diversificación de opciones, así como una valoración positiva hacia la carne canadiense por su consistencia y confiabilidad.

Más allá del entusiasmo por la novedad, muchos consumidores destacaron la importancia de contar con alternativas estables, especialmente en un contexto donde la seguridad de suministro se ha vuelto un factor clave en la decisión de compra.

La carne de res en México no se mueve bajo una lógica de monopolio de origen, sino bajo una dinámica donde funcionan los productos que ofrecen calidad constante, respaldo institucional y seguridad de abasto. Para el consumidor, se traduce en mayor libertad de elección; para el retail, en una oferta más resiliente y competitiva.

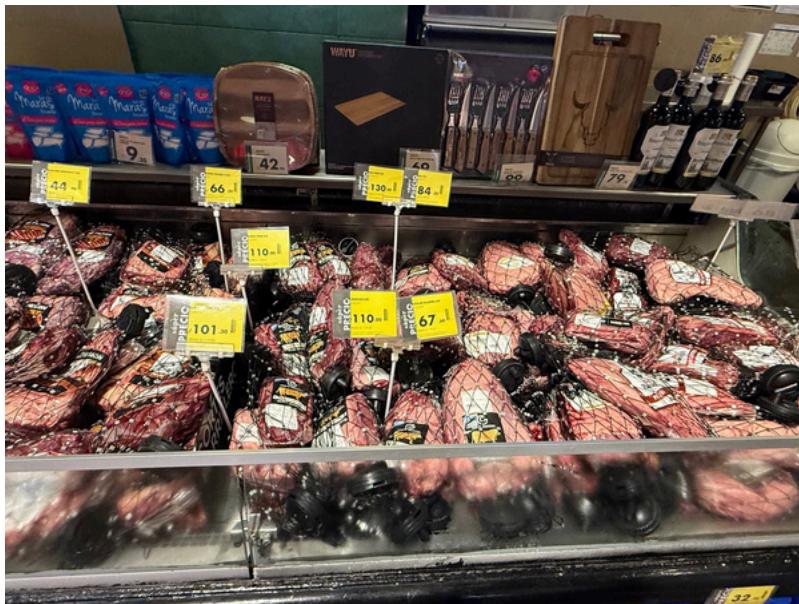


ENCUENTROS INSTITUCIONALES EN EL MARCO DE LA VISITA MINISTERIAL

Durante la visita oficial del Ministro, Canada Beef participó activamente en espacios clave de vinculación institucional como parte de la misión bilateral. En este marco, se realizó un cocktail en la Embajada de Canadá en México que reunió a autoridades que acompañaron la misión ministerial, así como a representantes de la industria cárnica canadiense y clientes del sector agroalimentario.

Adicionalmente, la participación de Canada Beef en la agenda del Ministro, incluyó una colaboración para un encuentro sectorial en Guadalajara, en el que representantes de distintos sectores sostuvieron un intercambio directo con el Ministro sobre temas de cooperación y mercado, y en el que se degustaron diferentes cortes de carne canadiense.





MÁS CERCA DEL MERCADO LATINOAMERICANO

A mediados de octubre, Canada Beef realizó una gira de trabajo por Colombia y Perú en colaboración con distribuidores locales, con el objetivo de analizar directamente el desempeño del mercado y el encaje de la carne de res de calidad en ambos países. Esta visita permitió observar de primera mano cómo se comporta el consumo de carne en distintos canales y contextos.

La agenda incluyó reuniones con clientes activos, revisión de portafolios actuales, formatos de comercialización y expectativas de precio, así como conversaciones enfocadas en volúmenes, rotación y aplicaciones más demandadas en cada mercado. Este enfoque práctico permitió contrastar la oferta disponible con las necesidades reales de los operadores y compradores locales.

Durante el recorrido, se identificaron diferencias claras entre ambos países, tanto en hábitos de consumo como en estructura de mercado, lo que refuerza la importancia de adaptar la propuesta de carne canadiense a cada realidad. Al mismo tiempo, se detectaron áreas donde la carne de res de calidad puede aportar valor, particularmente en segmentos que buscan consistencia, confiabilidad y continuidad de suministro.

El roadtrip permitió generar información relevante para la planeación futura, aportando una visión más precisa sobre oportunidades de crecimiento y ajustes necesarios para seguir desarrollando la presencia de la carne canadiense en Colombia y Perú.

EXHIBICIÓN TÉCNICA DE CARNICERÍA EN LOS CABOS

CARNES PREMIUM XO
PRESENTA
LOS CABOS BUTCHER'S CRAFT
Aprovechamiento y Tendencias de Cortes y Subcortes de Carne
2025
A CARGO DE
BUTCHERY TEAM CANADA
DAVE VANDER VELDE
TARYN BARKER
COREY MEYER
Ganadores del 5º lugar en el Concurso Mundial de Carnicería en París 2025
MIE JUE OCT 22 / 23 Informes con su Ejecutivo de Carnes Premium XO
CANADIAN BEEF PREMIUM QUALITY GRAIN-FED CANADIAN BEEF CARNES PREMIUM XO

Para finalizar la agenda de actividades de Canada Beef en octubre, se llevó a cabo Los Cabos Butcher's Craft, un evento de dos días realizado en colaboración con Carnes Premium XO, con sesiones en el Hotel Solaz y el Hard Rock Hotel Los Cabos. Los eventos reunieron a alrededor de 150 asistentes del sector gastronómico y foodservice.

La actividad contó con la participación del embajador de marca de Canada Beef LATAM, y del Butchery Team Canada, el equipo representativo de Canadá en competencias internacionales de carnicería que trabaja en capacitación técnica y estandarización de cortes. Integrado por especialistas provenientes de tres provincias de Canadá, y ganadores de distintos premios, el equipo compartió su experiencia a través de exhibiciones prácticas de despiece y manejo de distintos músculos proporcionados por Carnes Premium XO.

Durante las sesiones, los asistentes pudieron conocer de primera mano criterios técnicos sobre estructura, aplicaciones y aprovechamiento de la carne de res, reforzando el enfoque de Canada Beef en la educación, el oficio del corte y el uso informado de la carne canadiense.

