



# BEYOND MEAT

La novedosa compañía norteamericana que produce carne de origen vegetal que luce y sabe como carne vacuna y de cerdo salió a cotizar en bolsa recientemente y la acción no para de crecer. La empresa, que tiene como accionistas a Bill gates y Leonardo Di Caprio entre otros, ya se convirtió en la mayor salida a bolsa desde la crisis financiera de Estados Unidos luego de subir 163% el día de su estreno en Wall Street y se prepara para un fuerte crecimiento del mercado. Algunas cadenas como Mc Donald's y KFC ya están comenzando a incorporar las hamburguesas de Beyond Meat y se espera que en los próximos años se multipliquen las ventas.



Beyond Meat es una compañía norteamericana que produce alimento basado en proteína vegetal que busca sustituir el consumo de carne animal. La empresa fue fundada en 2009 por su CEO actual Ethan Brown, que buscaba crear un producto capaz de imitar el sabor, la textura y el aspecto de la carne de animal, con el fin de desestimular su producción y consumo. La preocupación no radica únicamente en la reproducción y cría de animales para su posterior sacrificio y consumo, sino que además el ganado vacuno es un importante generador de gas metano de efecto invernadero que contribuye con casi el 20% del calentamiento global. De hecho, según un informe de la ONU las vacas emiten más gases de efecto invernadero que el transporte mundial.



La empresa comenzó con un producto que imitaba la carne de pollo, pero luego se extendió a la carne vacuna y de cerdo. La base es una combinación de proteína de arvejas, levadura y aceites, aunque muy recientemente han mejorado la fórmula y añadido nuevos ingredientes. Cada hamburguesa aporta aproximadamente 20 gramos de proteínas, la misma cantidad que las hechas con carne vacuna, además de hierro, calcio, vitaminas, potasio y Omega 3. Además, es libre de Gluten, soja y transgénicos.

Las hamburguesas de proteína vegetal no son solo para vegetarianos o veganos, si no que apunta a todos aquellos que prefieran sustituir la carne sin perder sabor ni propiedades nutritivas. De hecho, de acuerdo a datos proporcionados por Beyond Meat, el 93% de los clientes que compra su carne de proteína vegetal también consume carne de animales.



| THE BEYOND BURGER | VS               | ANIMAL-BASED BEEF |
|-------------------|------------------|-------------------|
| 20                | PROTEÍNAS        | 19                |
| 25%               | HIERRO           | 12%               |
| 5                 | GRASAS SATURADAS | 9                 |
| 0                 | COLESTEROL       | 80                |
| 22                | GRASAS TOTALES   | 23                |
| 290               | CALORÍAS         | 287               |

|   |                       |   |
|---|-----------------------|---|
| ✓ | A BASE DE PLANTAS     | ✗ |
| ✓ | LIBRE DE ANTIBIÓTICOS | ? |
| ✓ | LIBRE DE HORMONAS     | ? |
| ✓ | NO TRANSGÉNICO        | ? |
| ✓ | LIBRE DE SOJA         | ✓ |
| ✓ | LIBRE DE GLUTEN       | ✓ |

\*4-OZ BEYOND BURGER RETAIL PATTY

USDA NATIONAL NUTRIENT DATABASE\*

GO BEYOND™



Los productos de Beyond Meat están disponibles en la cadena Whole Foods Market desde 2013, y desde allí se han expandido a otras masivas como Target o Walmart, superando los 35.000 puntos de distribución en todo el mundo. Además de Estados Unidos, actualmente se pueden encontrar en Australia, Chile, Unión Europea, Hong Kong, Irlanda, Israel, Oriente Medio, Nueva Zelanda, Corea del Sur, Taiwán y Reino Unido.

El costo actual por dos hamburguesas congeladas en Nueva York es de USD 6, casi el doble de lo que cuestan las hamburguesas de carne promedio. De todas formas, el CEO de la compañía ha declarado recientemente que para los próximos años el precio de las hamburguesas de proteína vegetal será inferior que las de carne. En la medida que el precio baje se espera que haya un importante incremento de consumidores no veganos.

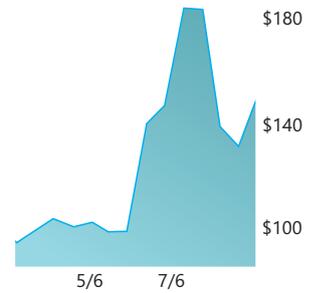


## OFERTA PÚBLICA INICIAL (IPO)

La acción de Beyond Meat (#BYND) salió a cotizar en bolsa el pasado 2 de mayo a un precio de 25 dólares, logrando casi triplicarlo en el primer día de cotización, transformándose así en la mejor salida a bolsa en Estados Unidos desde la crisis de 2008 entre compañías que superan los 200 millones de dólares. Incluso a nivel mundial, ninguna otra acción de valor relevante logró superar su rendimiento. En sus primeras horas de operativa el precio subió 163% y cerró la primera jornada sobre los 65 dólares. Lejos de ceder, la acción continuó la senda alcista alcanzando un precio máximo de 185 dólares el pasado 10 de junio, lo que marca un crecimiento de 740% en sólo 26 jornadas bursátiles. Su capitalización llegó a los 11.000 millones de dólares superando a compañías como Macys, Harley Davidson y Tripadvisor.

## ENTREGA DE RESULTADOS

El pasado 6 de junio la compañía presentó resultados por primera vez luego de su estreno en Wall Street, alimentando aún más el optimismo entre los inversores luego de que se conociera que las ventas treparon más de 215% en comparación con el mismo período del año pasado, alcanzando los 40 millones de dólares en ventas. El crecimiento fue producto de un aumento en la demanda de por la hamburguesa de proteínas vegetales, y por un importante incremento en el número de tiendas y restaurantes que venden sus productos. A su vez, los ingresos netos van camino a aumentar más de 140% interanual, para alcanzar los USD 210 millones en 2019, superando las estimaciones de los analistas.



# 69%

SUBIÓ LA ACCIÓN EN LAS DOS SESIONES POSTERIORES A LA ENTREGA DE RESULTADOS

## PRODUCTOS

La hamburguesa de carne es el alimento preferido de los ciudadanos norteamericanos que consumen más de 50.000 millones al año. En 2014 la empresa lanzó la primera carne para hamburguesas basada en proteína vegetal, cuya receta fue mejorada recientemente y puesta a la venta a partir del pasado 10 de junio en algunos distribuidores de Estados Unidos. De acuerdo a lo que informa la compañía, y basado en experiencia de clientes, la nueva fórmula es más "carnosa" que se ve y sabe aún más a carne vacuna, además de ser una buena fuente de proteína. La nueva hamburguesa utiliza una combinación de aceite de coco y cacao para imitar la apariencia y el sabor del "marmolado", los pequeños trozos de grasa que contiene la carne y que contribuyen a su rico sabor. La hamburguesa también utiliza extracto de manzana para que se dore más a medida que se cocina.



Aunque la hamburguesa contiene los mismos 20 gramos de proteína que la versión anterior, su nueva combinación de proteína de arveja, frijoles y arroz significa que ahora es una fuente de proteína completa, que contiene cada uno de los nueve aminoácidos que son necesarios en una dieta humana. Se espera que en los próximos meses Mc Donald's y Kentucky Fried Chicken comenzarán a ofrecer las hamburguesas en sus restaurantes, lo que podría triplicar las ventas para el próximo año.

Beyond meat también ingresó al mercado de las salchichas, que se estima supera las 20.000 millones de unidades de consumo al año en Estados Unidos. Cualquiera de las versiones de sus salchichas logra imitar de gran forma la textura, el olor y el sabor del producto que originalmente se elabora con carne de cerdo. Las salchichas, que también son 100% proteína vegetal, vienen en tres sabores diferentes, Bratwurst, italiana suave, e italiana picante. Se cocinan de igual forma que las tradicionales y contienen 38% menos de grasas saturadas.





Otro de los productos que comercializa desde hace poco tiempo es la carne molida de proteína vegetal, que puede utilizarse para distintos fines, como relleno de tacos, empanadas, o una salsa boloñesa. La carne molida de origen vegetal es más versátil y se puede usar en una gran cantidad de comidas, además de contener un 25% menos de grasas saturadas que la carne molida de origen animal. Cadenas de restaurantes como TGI Fridays, Carl Jr. y Del Taco ya han comenzado a utilizar el producto en sus recetas.

## COMPETIDORES



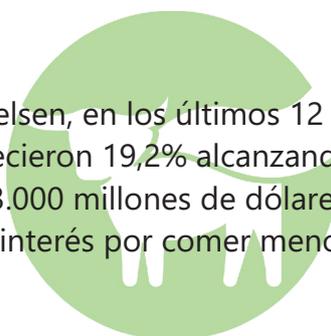
El mayor competidor es Impossible Foods, que recientemente recaudó 300 millones de dólares en una ronda de capitalización privada y podría salir a cotizar a bolsa próximamente. Actualmente se enfoca en distribuir sus productos a restaurantes como Burger King, Applebee's y Cheesecake Factory, pero planea vender su hamburguesa en supermercados para fines de año.

Tyson foods es el mayor procesador de carne de origen animal en Estados Unidos, pero también está trabajando en su propia línea de productos en base a proteína vegetal. Se espera que entre julio y agosto lance al mercado una imitación 100% proteína vegetal de las clásicas Nuggets de pollo.

Por su parte, Nestlé, el mayor grupo de alimentos envasados del mundo, comenzará a vender su carne para hamburguesa a base de guisantes llamada Awesome Burger. Se espera que esté disponible en supermercados y restaurantes a partir de octubre.



De acuerdo a un informe actual de Nielsen, en los últimos 12 meses a junio de este año las ventas de carne alternativa en supermercados crecieron 19,2% alcanzando los 878 millones de dólares. Se espera que para 2023 la industria alcance los 23.000 millones de dólares en Estados Unidos, donde el 60% de los consumidores expresan interés por comer menos carne de origen animal.





ETHAN BROWN  
CEO

En mayo de 2018 el CEO de la compañía Ethan Brown viajó a Chile para comenzar las operaciones en América Latina. El directivo enfatizó con la importancia del país como centro de operaciones para su expansión en la región. Chile es el único país de Latinoamérica donde se venden actualmente tanto las hamburguesas como las salchichas.

**“Chile es un país preocupado por la salud de su población, especialmente por sus altos índices de obesidad y diabetes en niños, un mercado perfecto para productos basados en plantas. Quisiéramos ofrecerles la posibilidad de consumir productos atesorados por los chilenos pero de una manera saludable y amable con el medio ambiente y con el planeta”,**

## DECLARACIÓN DE RIESGO

Este informe, así como los datos, opiniones, estimaciones, previsiones y recomendaciones contenidas en el mismo, han sido elaborados con la finalidad de proporcionar información de carácter general, y está sujeto a cambios sin previo aviso.

REGUM no asume compromiso alguno de comunicardichos cambios ni de actualizar el contenido del presente informe. Su contenido no constituye una oferta, invitación o solicitud de compra o venta de divisas, o cancelación de operaciones existentes, ni pueden servir de base para ningún compromiso o decisión de ningún tipo. Confiar en los consejos, opiniones, declaraciones o afirmaciones que pueda contener este informe, será sólo a cuenta y riesgo del lector del mismo. Ni REGUM, ni ninguno de sus empleados o representantes serán responsables en cuanto a la exactitud, error omisión o uso de cualquier contenido de este informe, o de su puntualidad o entereza. El lector debe ser consciente de que las operaciones a las que hace referencia este informe pueden

no ser adecuadas para sus objetivos específicos de inversión, su posición financiera o su perfil de riesgo, ya que dichas variables no han sido tenidas en cuenta en la elaboración de este informe. El lector debe adoptar sus propias decisiones de inversión y/o especulación teniendo en cuenta dichas circunstancias. El contenido del presente informe se basa en informaciones que se estiman disponibles para el público, obtenidas de fuentes que se consideran fiables, pero dichas informaciones no han sido objeto de verificación independiente por parte de REGUM, por lo que no se ofrece ninguna garantía, expresa o implícita, en cuanto a su precisión, integridad o corrección. REGUM no asume responsabilidad alguna por cualquier pérdida monetaria ocurrida en el mercado, directa o indirecta, que pudiera resultar del uso de la información que contiene este informe. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida o transmitida en cualquier forma, o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, fotocopia, grabación, o de otra forma, sin el permiso escrito de REGUM y de la autora.



MONTEVIDEO  
 World Trade Center - Luis Alberto de Herrera 1248,  
Torre 2, Piso 4 - (598) 2622 5383

SANTIAGO  
 World Trade Center - Av. Nueva Tajamar 481,  
Torre Sur, Oficina 2004 - (562) 2993-6700

NEW YORK  
 244 Fifth Avenue, Suite J244,  
N.Y. 10001 (1) 917-900-1440