

Víver Kombucha celebra su tercer aniversario con presencia en más de 3.000 puntos de venta del país

Los cambios en los hábitos de consumo de los españoles han propiciado que día a día las bebidas saludables ganen peso en la cesta de la compra

Víver Kombucha celebra su tercer año de vida con presencia en más de 3.000 puntos de venta del país, duplicando plantilla, e invirtiendo en innovación tecnológica para ofrecer la mejor relación calidad precio de kombucha en el mercado. La propuesta cien por cien saludable de esta empresa, afincada en Atarfe (Granada) y fundada en plena pandemia por dos jóvenes emprendedores, ha logrado colarse en la nevera de gran parte de la población española.

Los cambios en los hábitos de consumo de los españoles han propiciado que, a día de hoy, las bebidas y alimentos saludables ganen peso en la cesta de la compra, han explicado Raúl de Frutos y Fernando Martín, fundadores de la que ya es un referente nacional en la fabricación y comercialización de bebidas saludables.

En la actualidad, según el último estudio de la Asociación Española de Codificación Comercial (Aecoc), el 80 por ciento de los consumidores gasta más en alimentación saludable que antes de la pandemia. A nivel de búsquedas por Internet, Google destaca que las palabras 'alimentación saludable' crecieron en el país un 22 por ciento, con 5,4 millones de búsquedas; el 30 por ciento de los consumidores sigue a algún influencer sobre alimentación y el 35 por ciento busca información sobre ello en distintas páginas web.

Así, la venta de kombucha, una de las bebidas saludables más consumidas tanto en Estados Unidos como en el resto de Europa, ha experimentado en los últimos dos años un crecimiento superior al 580 por ciento. Es decir, ha pasado de facturar tan solo 3,1 millones de euros en 2020 ha alcanzar los 21,1 millones en 2022.

"Esto se debe a las numerosas propiedades de esta bebida saludable que, si se elabora tal y como hacemos en nuestra empresa, con ingredientes reales y frutas ecológicas, y respetando los tiempos de fermentación, se trata de un producto rico en vitaminas, minerales y ácidos orgánicos esenciales tanto para la flora intestinal como para el resto del organismo", han afirmado De Frutos y Martín.

Víver Kombucha, elaborada a base de té, comenzó su comercialización hace ahora tres años, ocupando espacio en los herbolarios andaluces y, gracias a la necesidad de mantener el cuerpo saludable pasó a los lineales y expositores de grandes hipermercados, supermercados y otros retailers de proximidad. Esto explica el comportamiento del mercado en cuanto a la kombucha, ya que en los inicios únicamente se podía encontrar en tiendas especializadas y herbolarios, y se consideraba una bebida muy desconocida. A día de hoy, la kombucha ha conseguido ganar hueco en el mercado, y gracias a sus adeptos y al trabajo que hay detrás de empresas como Víver Kombucha, ahora es posible encontrar esta bebida en las grandes superficies.

Sin duda, el éxito de la kombucha se debe a un cambio de hábitos entre los consumidores que buscan, cada vez más, productos más saludables. Otro motivo que invita a elegir esta bebida rica en probióticos es que su consumo cada vez es más accesible a nuevos segmentos de consumidores.

La aceptación de esta bebida saludable de Granada le ha llevado, además, a ocupar un espacio exclusivo en los Hoteles NH tras ser seleccionada como marca premium para sus cinco estrellas. Sus distintos sabores están también presentes en más de 500 bares y restaurantes de todo el país.

El crecimiento experimentado por Viver Kombucha, que de herboristería de barrio ha llegado también a estar presente en muchos de los lineales del país, se debe a que "nuestra marca está dirigida a un consumidor que busca consumir productos saludables, ricos y de calidad, pero también a un consumidor con conciencia, algo que se garantiza en mayor medida con la utilización de ingredientes ecológicos y reales". Y es que una de las características que diferencian a Viver Kombucha de otras bebidas similares es su elaboración, respetando los tiempos de fermentación y utilizando ingredientes reales y ecológicos.

Con un procedimiento de fabricación honesto, esta bebida de Granada ha conseguido celebrar su tercer aniversario como uno de los líderes en el mercado nacional de la kombucha. Viver Kombucha se compromete a seguir trabajando en la mejora del producto y en la innovación tecnológica del procedimiento de producción, tanto para poder ofrecer la mejor calidad precio, nuevos sabores y referencias, así como para dar el salto a países vecinos.

En la actualidad, Viver Kombucha se presenta en un formato único de botellas de 330 mililitros con sabores como fresa e hibisco, limón y espirulina, piña y hierbabuena, cúrcuma y jengibre, y naranja y canela. Todos aptos para un amplio target de consumidores, ya que son bebidas veganas, sin gluten, baja en azúcar y llenas de probióticos.

Raúl de Frutos y Fernando Martín se conocieron en Madrid estudiando Ingeniería Industrial y cursaron su último año en Chicago gracias a una beca. Fue en Estados Unidos donde, llevando una vida muy sana y deportiva, descubrieron la Kombucha y sus beneficios para la salud. Algo clave que determinó y dio un giro de 180 grados a sus vidas, ya que este hallazgo hizo que estos dos jóvenes, con todos sus ahorros, volvieran a su país y pusieran todo su entusiasmo y conocimientos en este negocio, que estos dos jóvenes empresarios andaluces decidieron ubicar en Granada.

Está presente en más de 3.000 puntos de venta de todo el territorio, en enseñas como El Corte Inglés, Carrefour, Aldi, Alcampo, Coviran, Coaliment, Masymas, Lupa, Novavenda, Eroski, Caprabo, Transgourmet Ibérica, Herbolarios Navarro, Grupo Upper, Todotodo Spar, Deza Calidad, Hiperber, Grupo Gadisa, a través del canal Horeca.

Datos de contacto:

María José García-Mondelo Pérez
617551616

Nota de prensa publicada en: [Granada](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Andalucía](#) [Industria Alimentaria](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>