



## Introducción

Mi relación con productos perecederos, es de toda la vida, mi padre fue, uno de los grandes comercializadores y productores de fruta de mesa en el país, dentro del mercado de la Merced y posteriormente en la Central de Abastos de la CDMX, donde llegó a contar con 5 bodegas, dentro de sus facetas, se convirtió en el líder de ventas de uva de mesa Mexicana, sembrar 70 hectáreas, durazno y chabacano en Aguascalientes, además de ser uno de los pioneros, al visualizar el potencial de dos variedades de Mango para el mercado de los EUA, haden e irwin, sembrando y cosechando más de 100 hectáreas en Iguala Guerrero y 120 en Cd. Altamirano, convirtiéndose en uno de los principales, productores y exportadores de esta fruta en el país.

Uno de sus grandes logros, que me marcó por siempre fue su estrategia de unir a los productores de Toronja, de Morelos, NL, y juntos, con ese poder de producción, aperturar los mercados Latinoamericanos, a través de la exportación de esta fruta, a Argentina, cargando barcos completos, en Tampico con capacidad, para 100 camiones, de 10 toneladas cada uno, y ser cargado en tan solo 5 días, de estas experiencias, comprendí la importancia de la logística, lo precisa y exacta que debía de ser por tratarse de productos perecederos, considerando todos los factores, el corte, selección, empaque, flete, almacenamiento y comercialización, hasta alcanzar al consumidor final, sus acciones y logros lo convirtieron en pionero, en la exportación e importación entre México y países Latinoamericanos, apoyado y apoyando la política económica del país, a través de quienes se convirtieron en sus grandes amigos, Don Rodrigo Gómez Director del Banco de México y el Lic. Gustavo Petricioli, participando incluso en las primeras negociaciones de ALALC (Asociación Latinoamericana de Libre Comercio).

En mis últimos 30 años de experiencia, tuve grandes satisfacciones, fundador y CEO de Grupo Alvfor en 1992, empresa que desarrolló el primer sistema logístico de productos perecederos en nuestro país, para abastecer a Price Club y Sam's Club en 1993, siguiendo el modelo de mi padre, uniendo a todos los proveedores de productos refrigerados y congelados de estas cadenas, para juntos lograr el volumen necesario para llenar los trailers y abastecer las diferentes tiendas en el interior de la República Mexicana, hasta convertirnos en el importador exclusivo del más del 70% de los productos, refrigerados y congelados para Price Club (Costco), provenientes de los Estados Unidos, en donde establecimos un almacén para consolidar las mercancías, altamente perecederas, obteniendo así mayor rotación, y volumen suficiente para importar trailer completo, abasteciendo sus 3 sucursales en la CDMX, Querétaro, León, Aguascalientes, Guadalajara, Morelia, Hermosillo y Mérida, lamentablemente no contábamos con cobertura cambiaria y en Diciembre de 1994, enfrentamos la gran devaluación.



La subsistencia fue compleja y difícil, hasta que en 1997, nos asociamos con Mexideli, para aperturar el mercado de Quintana Roo, hasta llegar a integrar lo que se conoce como, Grupo Comalca Gourmet, enfocados en la representación, importación, almacenaje, distribución y venta, en exclusiva de productos perecederos, de marcas reconocidas internacionalmente, provenientes de Canadá, Estados Unidos, Uruguay, España, Francia, Suiza, Alemania, Italia, Holanda, Nueva Zelanda entre otros, tiempo en el que tuve oportunidad de aperturar la sucursal en Mérida, y en los últimos 7 años, la creación de las diferentes unidades de negocio del grupo, como Alfisur, Gourmet's Market Cancún, Gourmet's Market Mérida y Foodservice Innovation, además de lograr diferentes certificaciones como HACCP, Cristal, Best Place To Work, la estructuración de áreas, controles, procesos, políticas y procedimientos establecidos, en el periodo del 2015 al 2022 incrementamos las ventas en un 100% y 5 veces su EBITDA, aún con la pandemia del 2020.

Esta clara visión y experiencia, me ha permitido identificar, la gran necesidad que tienen los productores y empresarios Mexicanos de exportar nuestra gran variedad de ingredientes y productos, en todos sus rubros, conquistando los diferentes mercados e inclinando más la balanza hacia nuestro favor, México es mucho más que frutas, verduras y tequila, solo requerimos de productores y empresarios comprometidos en sumar y juntos hacer frente a los diferentes obstáculos, culturales, económicos, impuestos, regulaciones, burocracia, alto costo logístico, poco o nulo conocimiento de los hábitos de consumo de los diferentes mercados, falta de confianza entre las partes, pero sobre de todo la falta de experiencia, interés, continuidad y compromiso, para conquistar el mundo, a través de nuestra historia, cultura, tradiciones y trabajo arduo.

Es por esta razón que concluimos nuestro ciclo en Grupo Comalca Gourmet, para retomar las lecciones de mi padre, y continuar su legado, por esta razón, damos vida de nueva cuenta pero ahora en los EUA, a la empresa con la que inicié mi trayectoria en 1992, Alvfor Group, dentro de la cual se encuentran 2 ramificaciones en esta primer etapa.

- **Gusto Buen Vivir**
- **Gourmet Best Value**



## **Alvfor Group**

International Trade & Business Consultants

- Consultoría, integral a través del estudio de necesidades concretas de productores y empresarios, de diferentes giros, nacionales y extranjeros que deseen, diseñar, desarrollar, identificar o simplemente mejorar su proyecto o negocio actual, basándonos en el análisis a detalle de su empresa, al tiempo de colaborar en las mejoras, necesarias para lograr a través de la optimización, su rentabilidad.
- **Gusto Buen Vivir:** Difusión y promoción, de ingredientes y productos, en el mercado nacional, a través de la Gastronomía, Enología y Mixología, especializada.
- **Gourmet Best Value:** Facilitador para la comercialización de ingredientes y productos, altamente especializados en los mercados internacionales.



## **Gusto Buen Vivir**

### **GBV**

Gustobuenvivir y Xperiencias Gastronómicas, se han convertido en nuestra marca y plataforma para la creación de estrategias efectivas, para la representación, difusión y uso de ingredientes o productos nacionales y extranjeros, altamente diferenciados a través de la creación de cursos, talleres, conferencias, catas, maridajes, cenas maridaje, eventos, festivales, para lograr una vinculación efectiva entre productores y distribuidores con expertos del segmento como Chefs, Sommeliers y Mixólogos.

El sitio [www.gustobuenvivir.com](http://www.gustobuenvivir.com) se creó en el 2012, para la difusión formal de la Gastronomía, Enología y Mixología, en donde fomentamos el conocimiento del ingrediente o producto que da origen a la Cocina al ser manipulado por especialistas como las Cocineras Tradicionales, Chefs, Sommeliers o Mixólogos, sitio donde plasmo mi pasión y grandes experiencias que he tenido la oportunidad de vivir, desde la realización de pequeños eventos, como catas, maridajes, Cenas Maridaje, Festivales Gastronómicos como el celebrado en la ciudad de Monterrey, NL, en el 2013, hasta llegar a conocer e interactuar con varios de los mejores Chefs, Sommeliers y Mixólogos de México y del mundo, así como la creación, desarrollo y ejecución de proyectos Gastronómicos, de relevancia nacional como ‘Tributo y renacer del Ingrediente Maya’, de la mano de una de las pioneras en la investigación, documentación y promoción de la Cocina Mexicana, creando, la Chef Patricia Quintana, QEPD.

Participación en eventos gastronómicos de gran relevancia, como embajador del Sureste, en el marco de Madrid Fusión México, Food & Wine Festival, en su primera edición en Cancún y ser miembro activo del Comité de Fomento de la Gastronomía, del Estado de Quintana Roo, por parte de la Secretaría de Turismo del Estado.



## **Gourmet Best Value GBV**

Plataforma de consolidación de productores y empresarios mexicanos, que deseen penetrar, al mercado de los Estados Unidos, tal y como lo hicimos en 1993, para Price Club, pero a la inversa.

1. Estudio y evaluación de viabilidad para la exportación del Ingrediente o producto.
2. Registrarse como proveedor en nuestro sitio
3. Registro de sus productos.
4. Diseño de material para la promoción de cada producto que comercializaremos.
5. Alta del producto en Amazon México y Estados Unidos.
6. Compra de producto para abastecer ambos Amazon, en México.
7. Estudio del comportamiento del producto dentro de Amazon México y Estados Unidos, para definir su potencial y precio de venta, en sus diferentes segmentos.
8. Envío de la mercancía a nuestro Centro de distribución, para su consolidación y exportación a EUA.
9. Almacenaje, distribución y ventas a través de nuestra empresa Alvfor Group y nuestros socios en los Estados Unidos.
10. Promoción de los ingredientes o productos a través de nuestro catálogo y sitio web Gourmet Best Value, que se encontrará dentro del sitio Gusto Buen Vivir.

En una segunda etapa lanzaremos nuestro siguiente proyecto que es la realización y conformación de misiones comerciales, así como cursos, capacitaciones, talleres, clases de cocina, catas, maridajes, cenas maridaje y festivales, a través de grandes exponentes, de la industria, para la promoción de los ingredientes y productos que se sumen a esta plataforma, en los EUA.

Como tercera etapa lanzaremos nuestra propia App, la cuál se diseñará en función de las necesidades de nuestros proveedores y del mercado de los Estados Unidos, incluyendo el B2B y B2C.