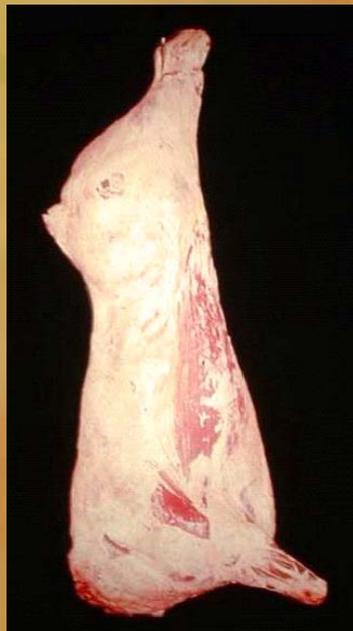


NUEVOS PRODUCTOS PARA UNA NUEVA GENERACION

Antonio Mata, Ph.D.

Mata & Associates



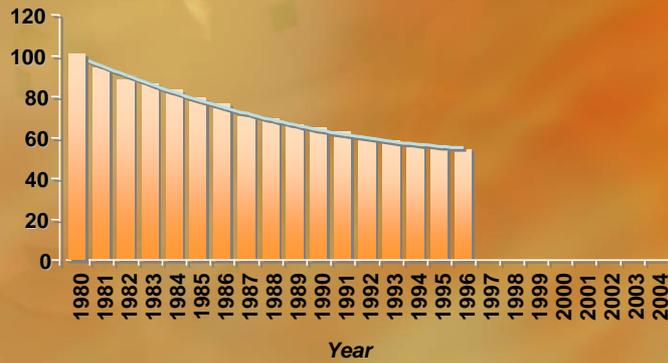
Estrategia Original Para El Uso De Las Partes de La Canal



La Estrategia Dió Buenos Resultados Por Muchas Décadas



Demanda por la Carne de Res 1980 a 1996



Source: Cattlemen's Beef Board

Precio de La Carne de R s a Nivel de Supermercado

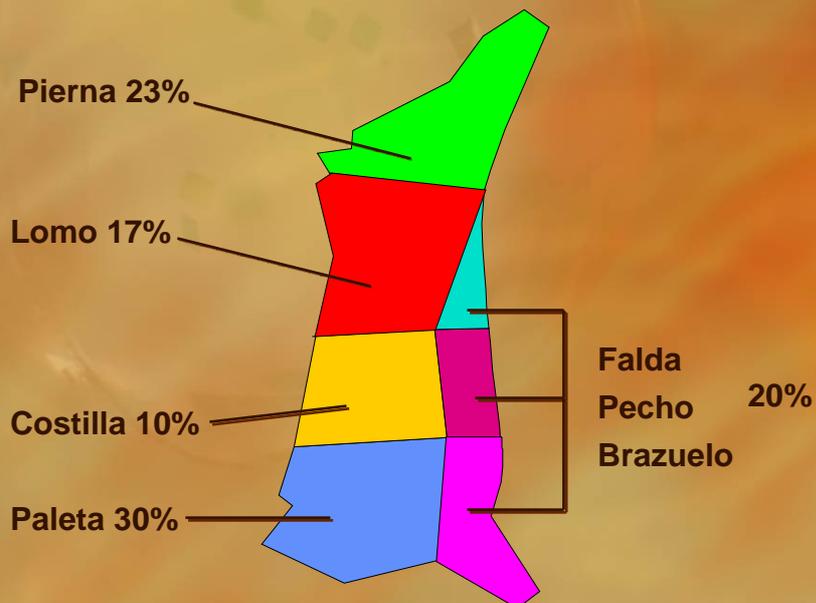


Source: USDA All-Fresh Retail Beef Prices (cents per pound)

Tendencia del Valor del Corte de Mayoreo 1980 - 1995



Componentes de La Canal



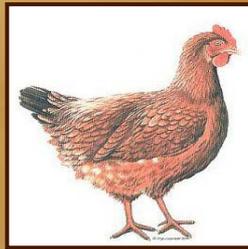
Que Fué Lo Que Sucedió?

Preciones Competitivas De Otra Proteina

Chicken Nuggets

Buffalo Wings

Rotisserie Chicken

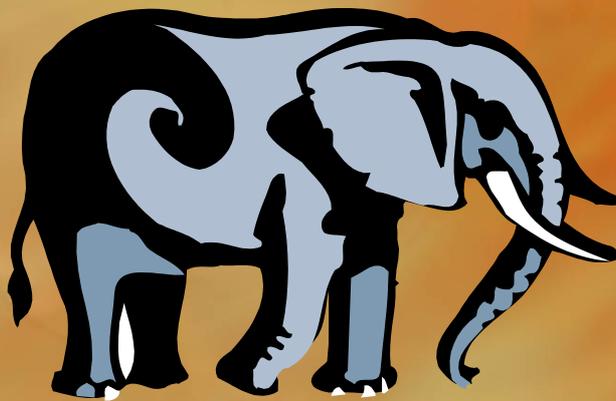


Marinated Chicken

Precooked Chicken

*Preportioned IQF
Chicken Breasts*

La Industria de La Carne De Rés en EEUU



**¿Quien Querria/Podria
Resolver
el Problema?**

**Iniciativa Para Nuevos Productos
1995**

Financiada Por El Beef Check Off



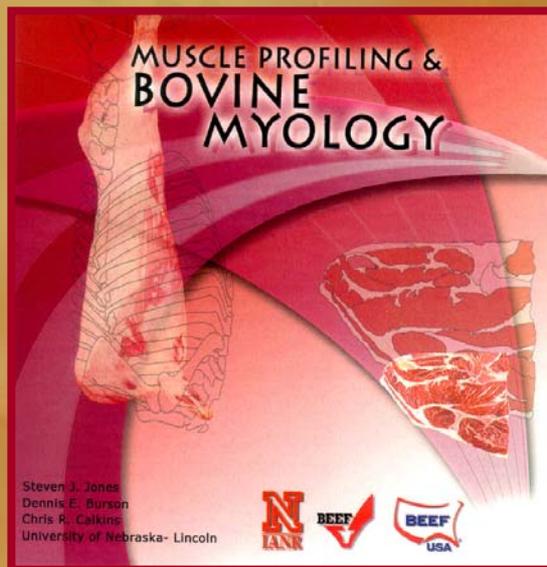
**En Situaciones Criticas, Es Importante
Usar Amplio Criterio y Estar
Dispuestos a Aprender de Otras
Industrias**



Resultados de La Estrategia Original

1. Investigación y conocimiento altamente desproporcionados – Enfoque principal: *Longissimus Dorsi*
2. Nomenclatura en favor de los cortes del Lomo
3. Los cortes contienen grupos de músculos en lugar de músculo individual
4. Los cortes contienen pedazos de músculos en lugar de músculos enteros

Investigación Científica

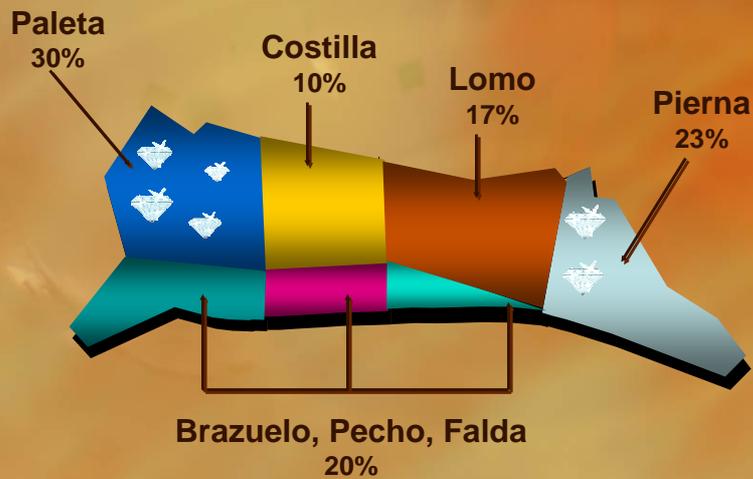


Carne de R s

 Cual es la expectativa m s cr tica y m s importante por parte de el consumidor?

 Suavidad!

El Resultado: Diamantes en Bruto



Ranking en la Suavidad de Varios Músculos

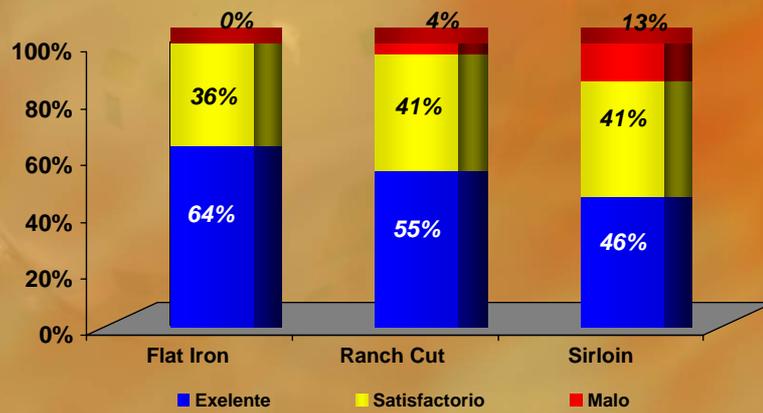
Ranking	Músculo
1	Tenderloin – <i>Psoas Major</i>
2	Flat Iron - <i>Infraspinatus</i>
3	Ribeye Cap – <i>Spinalis Dorsi</i>
4	Chuck Edge Roast – <i>Serratus V.</i>
5	TriTip – <i>Tensor Fasciae Latae</i>
6	Petite Tender – <i>Teres Major</i>
7	Tip Center – <i>Rectus Femoris</i>
8	Chuck Eye - <i>Complexus</i>
9	Ranch Cut - <i>Triceps</i>
10	Top Sirloin - <i>Gluteus</i>
11	NY Strip – <i>Longissimus Dorsi</i>
12	Lifter Meat – <i>Latissimus Dorsi</i>
13	Mock Tender - <i>Supraspinatus</i>
14	Tip Side – <i>Vastus Lateralis</i>
15	Bottom Round – <i>Biceps Femoris</i>

Ranking en la Suavidad de Varios Músculos

Ranking	Músculo
1	Tenderloin – <i>Psoas Major</i>
2	Flat Iron – <i>Infraspinatus</i>
3	Ribeye Cap – <i>Spinalis Dorsi</i>
4	Chuck Edge Roast – <i>Serratus V.</i>
5	TriTip – <i>Tensor Fasciae Latae</i>
6	Petite Tender – <i>Teres Major</i>
7	Tip Center – <i>Rectus Femoris</i>
8	Chuck Eye – <i>Complexus</i>
9	Ranch Cut – <i>Triceps</i>
10	Top Sirloin – <i>Gluteus</i>
11	NY Strip – <i>Longissimus Dorsi</i>
12	Lifter Meat – <i>Latissimus Dorsi</i>
13	Mock Tender – <i>Supraspinatus</i>
14	Tip Side – <i>Vastus Lateralis</i>
15	Bottom Round – <i>Biceps Femoris</i>

Opinion del Consumidor

Evaluación De Nuevos Cortes en Hogares de EEUU



Source: Shugoll Research, In-Home Consumer Test of Beef Value Cuts, NCBA and Cattlemen's Beef Board,

Diseminando El Programa

- Seminarios Educativos
- Publicidad



Las Estrellas del Programa Beef Value Cuts



Volumen En Restaurantes 2005 y 2006 En Millones de Libras

Corte	2005	2006	Aumento
Flat Iron	47	92	95%
Petite Tender	28	40	42%
Ranch Cut	31	37	19%
Total	106	169	59%

Volumen - Steaks en Restaurantes 2006

Steaks	Millones Libras	% de Steaks
Ribeye y New York	373	26%
Sirloin	292	21
Otros steaks	222	16
Filet Mignon	253	18
T-Bone	62	4.4
Porterhouse	35	2.5
Flat Iron	92	6.5
Petite Tender	40	2.8
Ranch Cut	37	2.6

Source: Technomic Usage and Volumetric Assessment of Beef, 2006

Mas de 20,000 Restaurantes



Mas de 20,000 Restaurantes



Mas de 9,000 Supermercados



Programa del Flat Iron



**Supermercados
Houston, Texas**



Flat Iron

- Empaque al vacio; corte entero
12-16 oz.
- 116 supermercados
- \$4.99 – precio regular
- \$3.99 – precio de promocion



Flat Iron

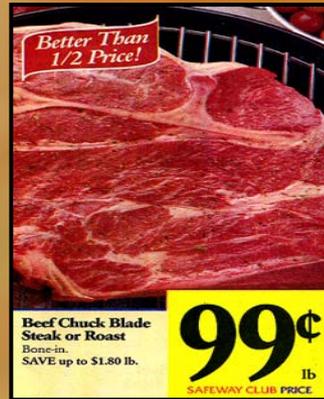
Programa

- Disgustaciones
- Etiqueta instructiva
- Gigantografias
- Programa Relaciones Publicas
- Mercado Hispano Incluido



Rentabilidad

Usos Tradicionales de Los Músculos de La Paleta



Lone Star Steakhouse

Julio 2003

Introducing Lone Star's **NEW** 10-oz. Peppercorn Flat-Iron Steak

only \$12.99*

USDA CHOICE

Try our newest addition to our steak collection. The Peppercorn Flat-Iron Steak is 10 ounces of one of our most tender steaks. It's boldly seasoned with both white & black pepper, then grilled to perfection.

LONE STAR STEAKHOUSE & SALOON

The Lone Star Peppercorn Flat-Iron is certified USDA Choice, the most popular and widely accepted grade. This USDA Choice grade assures you that you are receiving safe, tender and tender beef with all the correct marbling and flavor possible.

*Served with our signature lettuce wedge, one dinner salad, one cashew chicken, and includes your choice of 12oz. steak, 12oz. baked potato, and 12oz. baked french fries. Taxes and gratuity extra.



Product por Correo Directo al Consumidor



Flat Iron

Cuatro Steaks de
7 onzas por \$58.99

¡\$33.70 por Libra!

¡\$74.14 por Kilo!

Nuevos Cortes

¿Que Son?

¿Como Son?

¿Como Optimizarlos?

MATERIA PRIMA

114A Shoulder Clod



114D
Flat Iron



114E
Shoulder Center



1114F
Petite Tender



Flat Iron

Segundo Músculo en Suavidad

Sabor Robusto

Altamente Jugoso

Resistente al Cocido

Gran Versatilidad para el Menú

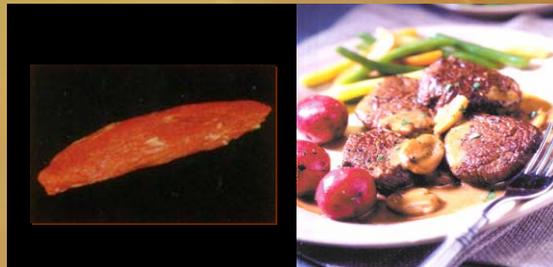


Ranch Cut

Corte Muy Homogéneo

Sabor Comparable al Sirloin

Excelente Presentación



Petite Tender

Sabor y Textura Similar al Lomito

Uniforme de Punta a Punta

Versátil

Compatible con Sabores de Alta Cocina

¿Porqué Los Otros Cortes No Han Tenido Más Éxito?

Tip Center – *Rectus Femoris*

- Músculo muy suave y de muy buen sabor, **pero** tiene muy mala forma (cono irregular). La industria no lo ofrece individualmente.

Tip Side – *Vastus Lateralis*

- Muy buena forma y de buen tamaño, **pero** no aguanta el cocido. La industria no lo ofrece individualmente.

Western Griller – *Biceps Femoris*

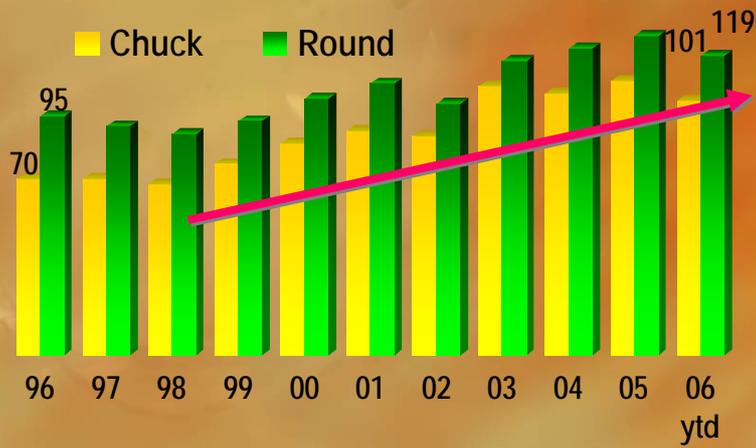
- Muy buen tamaño, fácil de procesar, muy buen sabor, **pero** relativamente duro

Precio de La Carne de Rés a Nivel de Supermercado



Source: USDA All-Fresh Retail Beef Prices (cents per pound)

Impacto del Programa Beef Value Cuts



CATTLE-FAK

El Valor del Chuck Ha Aumentado



De 1998 a 2006 Los Nuevos Cortes
Añadieron de \$60 a \$70 por Cabeza
de Animal

CATTLE-FAK

¿Que Sigue?

1. Explorar y explotar los musculos del Chuck Roll (Diezmillo)

- *S. Ventralis*
- *Complexus*
- *M/S Dorsi, L. Capitus*
- *Splenius*

2. “Músculos Olvidados”

- *Gracillis* - Capa del Top Round
- *Pectinius* – “Musculo Suelto” del Top Round
- *Deltoides* - Parte del Shoulder Clod

¡Muchas Gracias
Por Su Amable Atención!

NUEVOS PRODUCTOS PARA UNA NUEVA GENERACION

Antonio Mata, Ph.D.

Mata & Associates

