



INFORME
DE FERIA

2024



FFCR / Fastfood & Café & Restaurant Expo

Estocolmo

31 de enero – 1 de febrero de 2024

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Estocolmo

Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

icex



INFORME
DE FERIA

26 de marzo de 2024
Estocolmo

Este estudio ha sido realizado por
Carlota Guitián Belmonte

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Estocolmo

<http://suecia.oficinascomerciales.es>

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E.

NIPO: 224240140



Índice

1. Perfil de la Feria	4
1.1. Ficha técnica	4
1.2. Sectores y productos representados	5
2. Descripción y evolución de la Feria	6
2.1. Ubicación	6
2.2. Servicios ofrecidos	7
2.3. Datos estadísticos de participación	9
2.4. Actividades paralelas de la feria	12
2.5. Participación española	13
3. Actividades de promoción	14
4. Tendencias y novedades presentadas	15
4.1. Tendencias globales	15
4.2. Tendencias por producto	15
4.3. Tendencias por región	16
5. Valoración	17
5.1. Del evento en su conjunto	17
5.2. Del sector/producto de la feria	18
5.3. En conjunto	18
6. Anexos	19
6.1. Enlaces de interés	19
6.2. Transporte a la feria	19
6.3. Tipos de stand de exposición	20
6.4. Socios colaboradores de la feria	21
6.5. Otras ferias del sector en Suecia	22





1. Perfil de la Feria

1.1. Ficha técnica

FFCR: FASTFOOD & CAFÉ & RESTAURANT EXPO STOCKHOLM 2024

Sector	HORECA
Ámbito	Internacional
Carácter	B2B
Fechas de celebración	31 de enero – 1 de febrero de 2024
Frecuencia	Anual
Fechas de la próxima edición	29 - 30 de enero de 2025
Lugar de celebración	<i>Kistamässan AB (Kista Convention Center)</i> Arne Beurlings Torg 5, SE-164 40 Kista, Suecia
Horario de la feria	<u>Día 31 (miércoles):</u> 10:00h – 18:00h <u>Día 1 (jueves):</u> 10:00h – 17:00h
Tipo de visitantes	Profesionales del sector de la alimentación.
Precio de entrada al público	Gratuita
Participación expositores	La feria ofrece tres tipos de stand ¹ : <ul style="list-style-type: none">• Paquete estándar• Zona de comidas• Paquete empresario
Organizador	EASYFAIRS <i>Kistamässan</i> Tel: +46 (0) 8 506 650 00 Email: info@kistamassan.se
Redes sociales	 https://www.ffcr-stockholm.com/en/  https://www.linkedin.com/showcase/ffcr-sverige/  https://www.facebook.com/ffcrsverige  https://www.instagram.com/ffcr_sverige/

¹ La información y precio de los stands se puede consultar en el Anexo 0

Tipos de stand de exposición

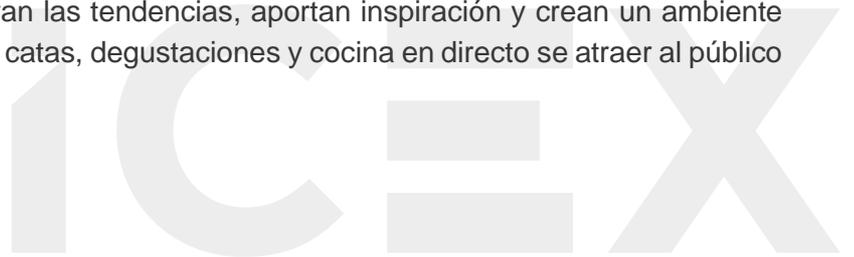


1.2. Sectores y productos representados

La feria está dirigida a profesionales del sector HORECA y de la alimentación. Se enfoca principalmente al sector agroalimentario, aunque cuenta con representación de otros sectores como el textil, mobiliario, financiero y tecnológico. Algunos de los productos que se pueden encontrar son los siguientes:

- Productos alimenticios
- Indumentaria para hostelería
- Electrodomésticos
- Maquinaria y *software* para la industria alimentaria y hostelera
- Mobiliario y decoración
- Métodos de pago y servicios financieros

La presentación de los stands participantes se complementa con una serie de actividades culinarias o gastronómicas que muestran las tendencias, aportan inspiración y crean un ambiente creativo asociado al sector. A través de catas, degustaciones y cocina en directo se atraer al público y se muestran los productos.



2. Descripción y evolución de la Feria

La feria *Fastfood & Café & Restaurant Expo* es una feria de gastronomía y alimentación enfocada al sector HORECA que da a conocer las tendencias más actuales del sector y conecta a empresas y proveedores de toda la industria. En la edición de este año, ha surgido un nuevo concepto de escenario, “*Urban Food Trends*”, con el propósito de crear una nueva forma de probar las últimas tendencias alimentarias de seis ciudades del mundo.

Desde el 2007, FFCR se celebra de manera anual en distintos lugares de Suecia (Estocolmo, Malmö y Gotemburgo) y Finlandia (Helsinki y Tampere). Aunque en los años 2020 y 2021 la feria no se llevó a cabo debido a la pandemia de la COVID-19.

El principal objetivo de la feria es reunir a profesionales del sector HORECA y ayudarles a hacer contactos, establecer nuevas colaboraciones empresariales, así como encontrar nuevos productos y tendencias. En este espacio, las empresas pueden darse a conocer a través de un stand. Entre los expositores y visitantes existen diversidad de perfiles como distribuidores, proveedores, empresas de *catering*, cadenas de alimentación, restaurantes, empresas distribuidoras de maquinaria industrial alimentaria y empresas de limpieza para hostelería, entre otros.

Cabe mencionar que *Fastfood & Café & Restaurant Expo* se centra exclusivamente en el mercado de la gastronomía, no es posible encontrar ninguna empresa dedicada a la venta o distribución de bebidas alcohólicas debido a la especial condición que tiene el mercado de las bebidas alcohólicas en Suecia.

La integración de nuevas tecnologías influye significativamente en la estructura del evento. La implementación del sistema *Smart Badge* proporciona a cada expositor y visitante un código QR para facilitar la conexión y el intercambio ágil y digital de datos de contacto e información, fomentando así las relaciones de *networking*.

2.1. Ubicación

La feria se ha celebrado en el recinto ferial de *exposiciones Kistamässan (Kista Convention Center)*.

- Dirección: Arne Beulings Torg 5, SE-164 40 Kista, Suecia.
- Contacto: +46 (0) 40 631 11 10 / info@kistamassan.se
- Página web del recinto: <https://www.kistamassan.se>
- Página web de la feria: <https://www.ffcr-stockholm.com/>



Todos los stands estaban agrupados en el mismo pabellón. A continuación, se puede observar el plano del recinto:

PLANO DE LA FERIA



Mapa del pabellón de la feria. Fuente: <https://www.ffcr-stockholm.com/>.

2.2. Servicios ofrecidos

Durante los dos días de feria se celebran numerosas actividades en el escenario. En años anteriores esta área se reservaba únicamente para realizar degustaciones y otras experiencias. Sin embargo, en esta edición se ha incluido un nuevo formato, “*Urban Food Trends*”, un concepto escénico cuyo fin es dar a conocer las tendencias gastronómicas de diversos países y ciudades.

Esta experiencia ha contado con una programación escénica compuesta por chefs Michelin, chefs de competición e *influencers* gastronómicos, además de contar como presentador con Sandra Mastio, ganadora del Masterchef de Suecia².

² Ahora restauradora y autora de libros de cocina, guio a los visitantes en un viaje por ciudades gastronómicas actuales, como Los Ángeles, Copenhague y Buenos Aires



Además del área del escenario *Urban Food Trends*, en la feria FFCR se organizaron otras actividades como un taller de elaboración de batidos al gusto o la competición por “ser el mejor pizzero de Escandinavia”.

El programa de actividades fue el siguiente:

TABLA 1. PROGRAMA DE ACTIVIDADES FFCR EXPO 2024

Miércoles - 31 de enero

10.30 – 11.00 Lönsamhet & hållbarhet (Rentabilidad y sostenibilidad)	Emelie Hansson - Jefe de Sostenibilidad de Martin & Servera Gruppen.
11.30 – 12.15 Buenos Aires	Chef argentina Florencia Abella – Jefa de cocina en el restaurante <i>Ekstedt</i> de una estrella Michelin en Estocolmo.
13.15 – 14.00 Tokyo	Adam Dahlberg – Chef del restaurante <i>Misshumasshu</i> , especializado en comida occidental con influencia japonesa.
14.15 – 15.00 Årets trendspaning (Observación de tendencias)	Lennart Wallander – Jefe de departamento de <i>Food & Friends</i> , agencia de comunicación especializada en alimentos y bebidas.
15.30 – 16.15 Copenhague	Patrick Godborg – Jefe de cocina del restaurante RADIO.
16.45 – 17.30 Los Ángeles	Pegah Livani – Fundadora de <i>The Streetfood Labs</i> en Estocolmo, que ofrece comida típica callejera de Los Ángeles.

Jueves - 1 de febrero

10.30 – 11.00 Ny krav - flerrättersalternativ (Nuevo requisito – menú degustación)	Marcus Morfeldt - Experto en política económica y sostenibilidad en Visita – Organización hostelera.
11.45 – 12.15 50/50 principen	Jessie Sommarström – Cocinera del año 2022 y creadora del Plato del año 2023 ³ .

³ El Plato del año 2023 se denomina “50/50 principen” por tratarse de albóndigas en salsa de tomate con pasta, donde las albóndigas están compuestas por un 50 % de carne picada mixta y un 50 % de carne picada de legumbres cultivadas en Suecia.



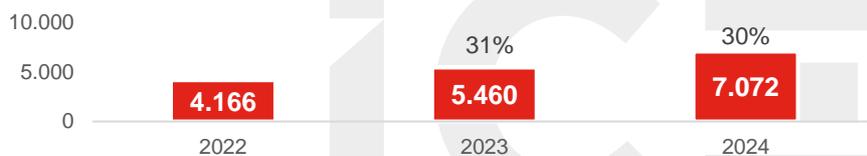
12.45 – 13.30 London	Niklas Ekstedt – Chef sueco y presentador de un programa de televisión.
12.45 – 13.30 Norrland möter Sichuan Köket (Norrland se encuentra con la cocina de Sichuan)	Nazuk Turdieva – Ganadora de MasterChef Suecia 2023.

Fuente: <https://www.fcr-stockholm.com/>.

2.3. Datos estadísticos de participación

En esta edición, la feria alcanzó las 7.072 visitas entre los dos días. En comparación a la edición anterior en 2023, la cual obtuvo 5.460 visitas, se puede observar un incremento del 30 %, una tendencia creciente que se mantiene desde su reanudación tras la pandemia.

NÚMERO DE VISITANTES POR AÑO A LA FERIA



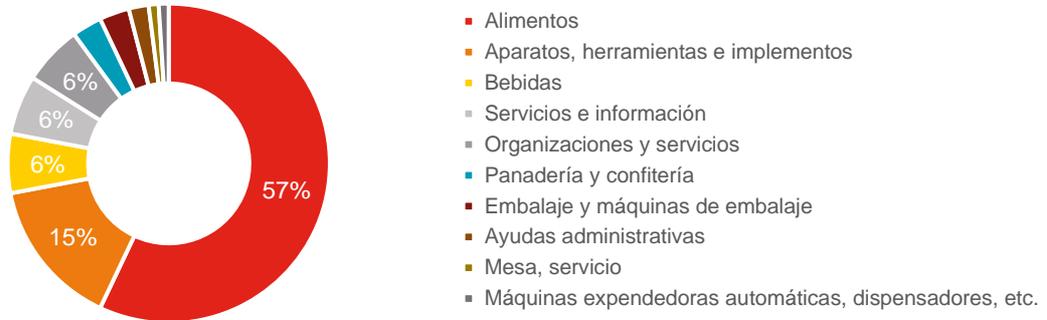
Fuente: elaboración propia a partir de los datos de FFCR: <https://www.fcr-stockholm.com/>.

Entre los visitantes se encuentran diversos perfiles como gerente y director, jefe o desarrollador de producto, empleado de restaurante, comprador, *chef*, panadero, entre otros. Entre los principales motivos de asistencia de los visitantes destacan:

- Inspiración
- Búsqueda de tendencias
- Encontrar nuevos proveedores
- *Networking*

Con respecto a los expositores, este año ha habido un total de 233 expositores, una cifra similar (aunque algo inferior) a las dos últimas ediciones con un promedio de 240 por año. En cuanto a su clasificación, la mayoría de los expositores se agrupan en la categoría de productos alimenticios. Sin embargo, comienza a ser notable la presencia de otras categorías, como electrodomésticos o maquinaria de hostelería. Además, se observa la introducción de empresas *software* con diversos fines para el sector, ya sea para la gestión de la maquinaria alimentaria, métodos de pago o servicios financieros.

CATEGORÍAS DE LOS PRODUCTOS DE LOS EXPOSITORES



Fuente: elaboración propia a partir de los datos de FFCR: <https://www.ffcr-stockholm.com/exhibitor/>.

Cabe destacar la diversificación en cuanto a la procedencia de los expositores. La mayoría de las empresas continúan siendo de procedencia escandinava, representando un 89 % del total (del que el 84 % son suecas) pero siendo un 7 % menos que el año anterior. Este año empresas de otras nacionalidades han aumentado su presencia y se observan empresas cuya nacionalidad hasta ahora no estaba representada como es el caso de aquellas procedentes de Brasil (1), China (1), Estados Unidos (1), Grecia (1), Italia (1), Japón (1) y España (1).

TABLA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS EXPOSITORES POR SU PROCEDENCIA

Procedencia	2023		2024	
	Expositores	Expositores	% Expositores	Variación
Total	241	233	100%	- 8
Países Escandinavos	230	207	89%	- 23
Países Escandinavos (menos Suecia)	14	11	5%	- 3
Suecia	216	196	84%	- 20
Dinamarca	12	6	3%	- 6
Finlandia	2	4	2%	+ 2
Noruega	-	1	1%	+ 1
Bélgica	2	6	3%	+ 4
Francia	2	6	3%	+ 4
Alemania	2	4	2%	+ 2
Países Bajos	2	3	1%	+ 1
Otros	3	7	3%	+ 4

Fuente: elaboración propia a partir de los datos de FFCR: <https://www.ffcr-stockholm.com/exhibitor/>.

El listado de todas las empresas expositoras en la edición de 2024 está disponible en la página web del evento: <https://www.ffcr-stockholm.com/exhibitor/>



Finalmente, los resultados de las encuestas destacan que en el 90 % de los participantes, la visita a la feria influyó en sus posteriores decisiones de compra, mientras que el 93 % de los visitantes aseguró que a lo largo del próximo año harían compras basadas en lo visto en la feria. Además, el 70 % de los expositores se ha comprometido a asistir a la próxima edición.

ICEX

2.4. Actividades paralelas de la feria

La FFCR Expo 2024 ha contado con diversas actividades que se complementaron y se integraron en la feria. Estas actividades facilitan la identificación de tendencias y crean un ambiente dinámico y creativo enfocado en la gastronomía. Para no solaparse, cada una de ellas cuenta con su horario programado y todas ellas se clasificaron en las siguientes cuatro temáticas:

- **Conversaciones y ponencias.** La feria ha contado con la presencia de chefs Michelin y de competición de renombre que han realizado exhibiciones de cocina como es el caso de Jessie Sommarström, que presentó su plato "50/50 principen" ganador del premio "Plato del Año 2023"; o la ganadora de Masterchef Suecia 2023, Nazuk Turdieva. Además, grandes profesionales del sector realizaron ponencias acerca de su experiencia o conocimientos de las últimas tendencias entre las que se remarcan la sostenibilidad con el uso de productos locales y la gestión de residuos.
- **Urban Food Trends.** Famosos perfiles gastronómicos y restaurantes mostraron las últimas tendencias alimentarias de cinco ciudades del mundo: Buenos Aires, Copenhague, Londres, Los Ángeles y Tokyo.
- **Talleres y degustaciones.** Los visitantes pudieron degustar las muestras que cada expositor ofrecía y conocieron de primera mano cada producto. Asimismo, el primer día se realizó un taller de elaboración de batidos al gusto en el que todos los visitantes podían participar.
- **Pizza Champion Cup 2024.** El segundo día de la feria albergó el mayor concurso de pizza escandinava. Durante el campeonato, se reunieron numerosos pizzeros para intercambiar conocimientos y experiencias sobre pizza y tendencias y compitieron en varias categorías. Las categorías fueron:
 - El Cocinero de Pizza del Año 2024
 - El "Chef de Pizza 100% Basada en Plantas 2024"
 - La "Nordic Best Gourmet Pizza" (estilo Napolitana)
 - La "Nordic Best Margherita Pizza" 2024
 - Espectáculo acrobático de pizza



2.5. Participación española

La empresa española **Chic and Basic 2010 S.L.**, enfocados en la confitería y productos de alta rotación presentaron sus productos de envasado “*bagasse*”. La presentación de envases ecológicos para alimentos en la feria refleja la creciente preocupación por la sostenibilidad y la conservación del medio ambiente. Estos envases, hechos de materiales como cartón, PLA, bagazo y hoja de palma, son una alternativa significativa al plástico convencional, ya que son respetuosos con el medio ambiente y se certifican como compostables a nivel europeo.



Además de la participación individual de la empresa española, había productos de origen español como es el caso del stand la empresa distribuidora *Olja & Oliv Delikatesser*. Esta empresa importadora de pequeños productores artesanos del Mediterráneo, especializada en aceite de oliva y vinagre balsámico, ofrece entre su catálogo con aceites de Sevilla y Tarragona.

Asimismo, la importadora *Ewerman AB*, perteneciente al grupo *Greenfood*, contaba con numerosos productos españoles, entre los que destacaban los pertenecientes al grupo *Bollo Fruits* y *SanLucar*, ambas con sede en Valencia.





3. Actividades de promoción

En esta edición de la feria *Fastfood & Café & Restaurant Expo* en Estocolmo, la Oficina Comercial de España ha acudido con la intención de recoger información sobre tendencias y estrategias que pudieran ser de utilidad para empresas españolas interesadas en futuras ediciones. Aunque la feria careció de actividades promocionales, se ha enfocado en explorar innovaciones en la industria alimentaria y hostelera sueca. Además, se establecieron contactos con profesionales del sector. El objetivo principal era proporcionar información relevante para las empresas españolas que buscan ingresar en el sector, así como fomentar colaboraciones comerciales entre España y Suecia en este ámbito.



4. Tendencias y novedades presentadas

Las tendencias que se han podido observar en esta feria siguen la misma línea que las de las ediciones anteriores. El tema principal fue la **sostenibilidad y la conciencia medioambiental**, la mayoría de las empresas promovían **alimentos veganos y dietas a base plantas**.

Las empresas que no pertenecían a este sector se centraban en dos temas: **la digitalización de los procesos y la eficiencia energética**. Esta tendencia se observa en los servicios financieros y métodos de pago, robots y aparatos electrónicos, etc. Del mismo modo, el nuevo formato de la feria exponía nuevas corrientes y culturas gracias a *Urban Food Trends* que, por cada ciudad representada, mostraba nuevas direcciones gastronómicas y diferentes escenarios culinarios.

A continuación, se puede encontrar información más detallada sobre las tendencias:

4.1. Tendencias globales

Se ha podido observar que el foco en la **sostenibilidad** sigue siendo imprescindible en el mercado escandinavo independientemente del producto o servicio.

De mismo modo, en cuanto al funcionamiento de la feria, la manera más común para atraer al público es mediante catas y degustaciones. No obstante, el uso de otros métodos como juegos o experiencias interactivas han sido herramientas empleadas previamente y que este año han sido menos empleadas. A pesar de ello, no dejan de ser mecanismos eficaces para la promoción de productos y la captación de potenciales clientes.

4.2. Tendencias por producto

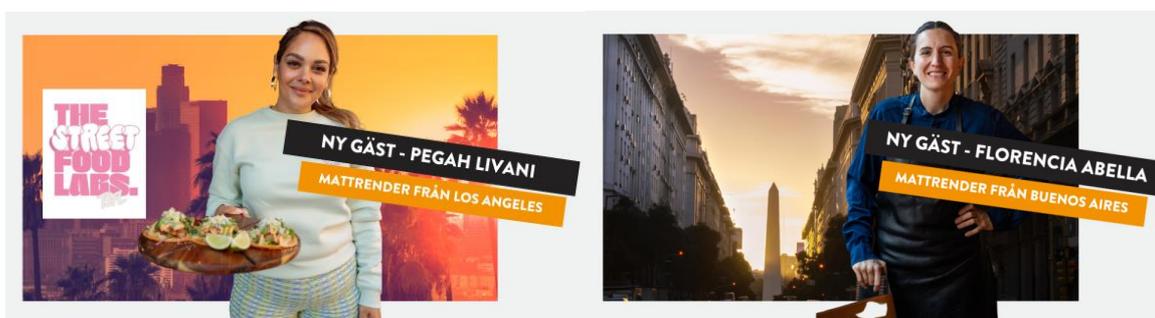
La presencia de **opciones veganas y vegetarianas** sigue siendo fundamental en la feria, manteniendo su crecimiento año tras año. Esta tendencia, en alza desde hace tiempo, continúa siendo demandada por el mercado sueco. En esta edición, numerosos expositores presentaron innovadores productos, destacando las **proteínas vegetales y otras alternativas**.

Asimismo, la importancia de la sostenibilidad ha llevado a una mayor presencia de empresas enfocadas en la **reutilización de envases y residuos**, así como en la **eficiencia energética** en el ámbito de la maquinaria.

4.3. Tendencias por región

El nuevo escenario *Urban Food Trends* ha permitido dar a conocer nuevas tendencias gastronómicas procedentes de diferentes ciudades y países de la mano de profesionales y expertos:

- Buenos Aires. Experimenta una transformación culinaria con creciente popularidad de "mocktails" (bebida que imita a los cócteles en aspecto y sabor, pero sin contener alcohol) y una tendencia hacia porciones más pequeñas. Destacan restaurantes como La Reverde Parrillita Vegana y Gordo Vegano. Florencia Abella, chef principal en *Ekstedt* en Estocolmo, representó esta escena culinaria.
- Londres. Fusiona nostalgia e innovación, reinventando postres británicos en envases biodegradables, su embajador en esa feria fue el chef Niklas Ekstedt.
- Los Ángeles. Destaca por la innovación y experiencia en bares, con lugares como *The Street Food Labs*, fusionando influencias mexicanas, americanas y asiáticas en comida callejera. Representada por Pegah Livani, emprendedora gastronómica e inspiradora culinaria.
- Tokyo. Ofrece una experiencia culinaria única, destacando la diversidad y la innovación. Experimenta una revolución culinaria impulsada por productos locales y la individualidad en la experiencia gastronómica. Adam Dahlberg, cocinero y empresario gastronómico destacado, fusionó cocina sueca y japonesa para ofrecer una experiencia auténtica y de calidad.



5. Valoración

5.1. Del evento en su conjunto

A pesar de contar con una presencia de empresas españolas limitada, se considera que la feria *Fastfood & Café & Restaurant Expo* puede ser una buena oportunidad para las marcas españolas que quieran darse a conocer o quieran seguir expandiéndose en el mercado escandinavo.

Los expositores consultados afirmaron que su valoración sobre la feria era positiva, destacando su calidad y la gran cantidad de *leads* que pudieron cerrar. Además, la organización ferial favoreció por la distribución, el dinamismo y el buen ambiente creado con las actividades. Así como el uso de sistemas informáticos de intercambio de datos de contacto facilitó y fomentó las relaciones entre los expositores y los visitantes.

Cabe destacar el proceso de internacionalización de la feria que, aunque la mayoría de las empresas son de origen sueco, nuevas empresas de diferentes procedencias se han introducido en esta edición. Del mismo modo, conviene mencionar la relevancia de productos y el estilo de cocina italianos que ha sido predominante en la feria. En Suecia, la comida de esta naturaleza es muy común y así se puede observar tanto en los productos de supermercado como en restaurantes.

Para la participación en ediciones futuras, se recomienda tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Organización previa: estudiar el mercado, las tendencias de consumo, competidores y posibles barreras de entrada.
- Informarse sobre los clientes potenciales. Debe tenerse en cuenta que el foco de la feria está puesto en el sector HORECA y se recomienda investigar quienes serían los posibles clientes. En este sentido, la [Oficina Económica y Comercial de Estocolmo](#) ofrece el servicio de identificación de socios comerciales e información personalizada de mercado.
- Reserva del stand. Se recomienda planificar y asegurar el espacio con suficiente antelación. Si es posible, se recomienda obtener un espacio cercano a la zona de entrada o la zona de “escenario” por ser las más concurridas.
- Atracción de clientes. Es recomendable buscar la diferenciación con los demás expositores, para ello, además de la decoración con el *branding* de la empresa para poder identificarse rápidamente, se puede llevar a cabo una cata, degustación o distribuir *merchandising*.

- Ofrecer información digital sobre la empresa. Contar con un buen enlace digital (como es la página web o redes sociales) y documentación que esté traducida al inglés y sueco es aconsejable, en especial si el cliente potencial es local.
- Por último, finalizado el evento, es importante contactar con todas las personas de interés con las que se ha podido conversar durante la feria.

5.2. Del sector/producto de la feria

El sector de la alimentación y la restauración ha experimentado en los últimos años una notable evolución, impulsada por cambios en los hábitos de consumo, preferencias de los clientes y avances tecnológicos. La búsqueda de opciones de alimentos saludables y sostenibles ha aumentado, junto con la preferencia por soluciones tecnológicas para pedidos en línea y entrega a domicilio.

La creciente preocupación por la salud, la sostenibilidad y la calidad de los alimentos ha generado una mayor diversificación de productos y servicios en este sector. Esto se refleja en la diversidad de expositores presentes en la feria, que van desde proveedores de alimentos y bebidas hasta empresas de tecnología alimentaria y servicios de restauración.

Para las empresas españolas, participar en esta feria puede representar una oportunidad estratégica para mostrar sus productos y servicios, establecer contactos comerciales con empresas de Suecia, y explorar posibles colaboraciones o asociaciones comerciales. Además, les permite mantenerse al día con las últimas tendencias en la industria alimentaria y de la restauración.

5.3. En conjunto

La percepción de la feria en conjunto es positiva. Las empresas expositoras han afirmado estar muy satisfechas con la acogida y los *leads* conseguidos. Desde *Easyfairs*, organizadora de la feria, han confirmado que, durante la feria, el 70 % de los expositores han vuelto a reservar un stand para la próxima edición, lo que se puede considerar todo un éxito.

Esta opinión favorable se extiende también entre las empresas con producto español quienes valoran la participación en esta feria como una buena forma de conocer y tratar de introducirse en el mercado escandinavo.

Los expositores elogiaron la calidad del evento y la cantidad de *leads* generados, destacando la favorable organización y el ambiente dinámico. La evolución del sector de la alimentación y la restauración, impulsada por la demanda de productos saludables y sostenibles hace de esta feria un escaparate para la innovación y el establecimiento de alianzas comerciales. En conjunto, la percepción positiva de la feria se refleja en la alta tasa de renovación de stands y en el interés continuo de empresas por participar en futuras ediciones.

6. Anexos

6.1. Enlaces de interés

- Página web de la feria: <https://www.ffcr-stockholm.com/>
- LinkedIn: <https://www.linkedin.com/showcase/fastfoodcaferestaurangexpo/>
- Instagram: https://www.instagram.com/ffcr_sverige/
- Facebook: <https://www.facebook.com/ffcrsverige>
- Alojamiento cerca del recinto *Kistamässan*: <https://www.kistamassan.se/en/hotel/>
- Opciones de transporte: <https://www.kistamassan.se/en/for-visitors/>
- Repercusión en prensa y redes sociales: <https://www.ffcr-stockholm.com/aktuell/>
- Listado de empresas participantes: <https://www.ffcr-stockholm.com/en/exhibitor/>

6.2. Transporte a la feria

TABLA 3. MEDIOS DE TRANSPORTE A LA FERIA.

 Taxi	Taxi Stockholm (https://www.taxistockholm.se/en/): (+46) 08-15 00 00 Taxi Kurir (https://www.taxikurir.se/): (+46) 08-30 00 00 Taxi 020 (https://boka.sverigetaxi.se/en/): (+46) 020-20 20 20 Consultar tarifas antes de realizar el viaje
 Coche	E4/20 en dirección norte desde el centro hacia "KISTA S." Tasa de aparcamiento todo el día con un coste de 150 SEK/12h o 200 SEK/24h.
 Transporte público	Toda la información y horarios: https://sl.se/ Precio: 42 SEK. <ul style="list-style-type: none"> - Metro: Línea azul "11" hacia "Akalla". Parada: <i>Kista</i>. Duración: 17 minutos. - Cercanías: Dirección <i>Uppsala</i>, <i>Upplands Väsby</i> or <i>Märsta</i>. Parada: <i>Helenelunds station</i>. Duración: 10 minutos.

Fuente: elaboración propia a partir de la información de *Kristamässan*: <https://www.kistamassan.se/en/for-visitors/>.

6.3. Tipos de estand de exposición

TABLA 4. TIPOS DE ESTAND DE EXPOSICIÓN.

<p>Paquete estándar</p> 	<p>Espacios rectangulares (escaparates o estands) con una dimensión mínima de 8 m². Incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Área de suelo • Paredes blancas • Alfombra • Un enchufe eléctrico de 230 V • Un foco por cada 4 m² • Dos taburetes • Una mesa alta • Cartel con el nombre de la empresa • Servicio de limpieza
<p>Zona de comidas</p> 	<p>El área de comida es la mejor opción para empresas más pequeñas del sector de alimentos y bebidas. La dimensión es de 4 m². Incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Área de suelo • Paredes blancas • Alfombra • Un enchufe eléctrico de 230 V • Un foco por cada 4 m² • Una mesa plegable (120 cm) • Cartel con el nombre de la empresa • Servicio de limpieza
<p>Paquete emprendedor</p> 	<p>Para empresas pequeñas o emergentes que no pertenecen al sector, pero se dedican a la industria gastronómica y quieren disponer de representación en la feria. La dimensión es de 4 m². Incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Área de suelo • Paredes blancas • Alfombra • Un enchufe eléctrico de 230 V • Un foco por cada 4 m² • Una mesa plegable (120 cm) • Cartel con el nombre de la empresa • Servicio de limpieza

Fuente: elaboración propia a partir de la información de FFCR Expo: <https://www.ffcr-stockholm.com/en/book-a-stand/> .



6.4. Socios colaboradores de la feria

Branschföreningen för Storköksleverantörer (BFS)



Descripción	Empresa líder en servicios financieros y de seguros.
Página web	https://www.bfs.se/ bfs.forum@ktf.se
Contacto	Henrik Jansson – Responsable de BFS - 070-932 12 96 - henrik.jansson@ktf.se

Tidningen BRÖD



Descripción	Revista acerca de panaderías y pastelerías en Suecia.
Página web	https://www.tidningenbrod.se/
Contacto	Teléfono: 08-762 67 90

Convenience Stores Sweden AB



Descripción	Plataforma para tiendas, cadenas, mayoristas y proveedores.
Página web	https://conveniencestores.se/
Contacto	info@conveniencestores.se Teléfono 08 - 505 970 30

Hotell & Restaurang Tidningen



Descripción	Revista para la industria hotelera y restauración.
Página web	https://www.hotellorestaurang.se/
Contacto	Jenny Fors – Editor Teléfono: 0651-760431

Hotell & Restaurang Torget



Descripción	Portal sueco para la industria hotelera y restauración.
Página web	http://www.hrtorget.se/
Contacto	info@hrtorget.se Teléfono: 035 - 12 30 56

MatRätt (Räddningsmissionen)



Descripción	Organización benéfica dedicada a proporcionar ayuda a personas necesitadas, incluyendo servicios como distribución de alimentos.
Página web	https://raddningsmissionen.se/matratt
Contacto	matratt@raddningsmissionen.se

Nordiske Medier Stockholm AB



Descripción	Plataforma digital dedicada al sector alimentario.
Página web	https://www.foodnet.se/
Contacto	hansrafh@nordiskemedier.se Teléfono 08-670 41 00

6.5. Otras ferias del sector en Suecia

Sweden Foodtech Big Meet x Gastronomord



Página web	https://swedenfoodtech.com/
Dirección	Sthlmsmässan - Mässvägen 1 Älvsjö, Stockholm
Contacto	team@swedenfoodtech.com
Próxima edición	9 – 11 de abril de 2024
Descripción	Colaboración entre Gastronomord, una de las ferias más grandes del sector, y Sweden Foodtech, plataforma que promueve la innovación y tecnología en el sector alimentario. Constituye un punto de encuentro global que reúne a diversos actores con el fin de analizar el presente y futuro del sistema alimentario.

Nordic Organic Food Fair



Página web	https://www.nordicorganicexpo.com/
Dirección	Kistamässan, Stockholm
Contacto	Melina Viking - Event Director Teléfono: +46 8 446 853 81 mviking@divcom.co.uk
Próxima edición	9-10 de octubre de 2024
Informe ICEX	Informe de feria. Nordic Organic Food Fair & Eco Living. Malmö 2023
Descripción	<i>Nordic Organic Food Fair</i> es el mayor evento comercial de alimentos y bebidas orgánicos certificados en la región nórdica donde asisten más de 500 empresas. Este evento presenta miles de productos orgánicos, locales e internacionales, y dedica una sección exclusiva a charlas sobre alimentos <i>plant-based</i> .

STHML Food and Wine



Página web	https://www.sthlmfoodandwine.se/
Dirección	Sthlmsmässan - Mässvägen 1 Älvsjö, Stockholm
Contacto	Ann Wiklund – Sales Team Teléfono: +46 8 749 42 94 sales.matodryck@stockholmsmassan.se
Próxima edición	8 – 10 de noviembre de 2024
Descripción	<i>Stockholm Food & Wine</i> ofrece una amplia gama de experiencias culinarias, incluyendo degustaciones, demostraciones de cocina, y oportunidades de <i>networking</i> para profesionales de la industria alimentaria y entusiastas de la comida y el vino.

ICEX

Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

Ventana Global

913 497 100 (L-J 9 a 17 h; V 9 a 15 h)

informacion@icex.es

Para buscar más información sobre mercados exteriores [siga el enlace](#)

www.icex.es



ICEX España
Exportación
e Inversiones