IF INFORME DE FERIA

2024

ICEX España Exportación e Inversiones

HORECA

Atenas
9-12 de febrero de 2024

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Atenas

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.

IF INFORME DE FERIA

19 de febrero de 2024
Atenas

Este estudio ha sido realizado por
Julen Calvente Bastero

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

http://grecia.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. S.ectores y productos representados 7
2. Actividades de promoción 8
2.1. Ubicación y organización 8
2.2. Datos estadísticos de relevancia 8
2.3. Participación española 9
3. Tendencias y novedades presentadas 10
4. Valoración 12
4.1. Del evento en su conjunto 12
4.2. En conjunto 12
5. Anexos 13
5.1. Listado de expositores en HORECA 2024 13
5.2. Plano de distribución de los pabellones 13

1. Perfil de la Feria

1.1. Ficha técnica

- **Datos básicos/generales:**
  - Nombre de la Feria: HORECA.
  - Ámbito: Internacional.
  - Fecha: 9-12 de febrero de 2024.
  - Edición: 18.ª.
  - Frecuencia: Anual.
  - Lugar de Celebración: Metropolitan Expo.

    METROPOLITAN EXPO EXHIBITION CENTRE
  - Dirección: Athens International Airport, 19019, PO Box 80072, Spata, Atenas, Grecia.
  - Teléfono: +30 210 3542900
  - Sitio web: www.metropolitanexpo.gr
  - Horario de la Feria:
    - Viernes 9, sábado 10 y domingo 11: 10:00 a 19:00 horas.
    - Lunes 12: 10:00 a 18:30 horas.
  - Precio de la Entrada:
    - Profesionales: entrada gratuita con una invitación con un código de barras, válido para un máximo de dos personas.
  - Medios de Transporte:
    - La Metropolitan Expo Exhibition Centre está ubicada cerca del Aeropuerto Internacional de Atenas "Eleftherios Venizelos" y conectada por todos los medios de transporte público.
  - Director / Organizador: Forum S.A. (www.forumsa.gr).
  - Superficie: 50.000 m^2.

- **Precios y especificaciones:**

  - **Basic *stand*:**
    - Estructura: 25,00 € por metro cuadrado + IVA.
    - Moqueta Gris Oscuro: Adicional de 5,00 € por metro cuadrado + IVA.
    - Especificaciones:
      - Estructura: Estructura de aluminio de 3 m de altura con paneles de PVC blanco y gris.
      - Separador de PVC.
      - Moqueta Ajustada: Moqueta gris oscuro (opcional, con cargo adicional).
      - Nombre de la Empresa: Impreso en la parte frontal del *stand* (1,20 m x 0,25 m), en cada fachada abierta.
      - Iluminación: 1 foco de 100W por cada 3 metros cuadrados.
      - Toma de Corriente Eléctrica: Toma de corriente de 220 voltios.
    - Restricciones:
      - Los expositores no pueden taladrar en las paredes o transversales de aluminio.
      - Está prohibido pintar o causar daños a los materiales.
    - Fecha Límite:
      - Los pedidos para el *stand* básico y la moqueta deben realizarse hasta 1 semana antes de la apertura del espectáculo.

  - **Business *stand*:**
    - Estructura: €60.00 por metro cuadrado + IVA.
    - Especificaciones:
      - Estructura: Estructura de aluminio con marco de color gris, altura de 3,50 m.
      - Paneles: Paneles blancos de altura de 3,00 m y 2 cajas transparentes iluminadas (1,00 m x 3,00 m) con impresiones (0,91 m x 2,38 m y 0,91 m x 0,45 m).
      - Moqueta de color azul.
      - 1 mesa redonda de 0,80 m de diámetro.

- 3 sillas (blancas) y 1 taburete.
- Infodesk curvo blanco con impresión de 1,47 m x 0,946 m.
- 1 porta folletos con 3 compartimentos para A4.
- 1 foco LED de 100W por cada 4 metros cuadrados y 1 toma de corriente de 500W con conexión a tierra.
- 2 letreros con el nombre del expositor de 2,00 m x 0,50 m.

▪ Fecha Límite para Ordenar el *Stand* de Negocios:

- Hasta 1 mes antes de la apertura del espectáculo, y según disponibilidad.

- **Tipos de Visitantes:**
  - Productores.
  - Representantes.
  - Comerciantes.
  - Proveedores.
  - Agentes del canal HORECA.

- **Fecha de la Próxima Edición:**
  - 7-10 de febrero de 2025.

- **Otras Ferias Relacionadas:**
  - ExpoMeat.
  - Detrop.
  - Meat Days.
  - Expotrof.
  - Foodexpo.
  - Xenia.

1.2. S.ectores y productos representados

En la 18ª edición de HORECA las seis categorías de expositores presentes han sido:

- **Cafés y Bebidas:** Esta categoría abarca una amplia variedad de productos relacionados con las bebidas y los aperitivos. Esto incluye diferentes tipos de café, desde granos de café hasta café molido o café envasado. También engloba bebidas alcohólicas como cerveza, vino y licores, así como refrescos y agua embotellada. Además, pueden exhibirse aperitivos como gofres, *snacks* y otros productos para complementar las bebidas.

- ***Catering* General:** Esta categoría se centra en los productos alimenticios que son fundamentales para la industria de la hostelería y la restauración, como carnes frescas y procesadas, productos de charcutería, quesos, aceites, panes, productos lácteos, helados y comidas precocinadas. Se presentan tanto productos básicos como ingredientes especializados que son utilizados por los profesionales de la cocina.

- **Equipamiento de Hotel:** Esta categoría está dirigida a proveedores de equipamiento y mobiliario para hoteles y establecimientos de alojamiento. Aquí se pueden encontrar productos como muebles para dormitorios, ropa de cama y baño, cortinas y alfombras, así como equipos para instalaciones como piscinas, *spas* y áreas exteriores. También se exhiben materiales de construcción, solerías, sistemas de iluminación y sistemas de climatización diseñados para entornos hoteleros.

- **Equipamiento de Cocinas y *Catering*:** Aquí se presentan equipos y suministros esenciales para la operación de cocinas y servicios de *catering*. Esto puede incluir desde grandes electrodomésticos como cocinas industriales, hornos y refrigeradores hasta utensilios de cocina, vajilla, cristalería y cubertería. También se pueden mostrar equipos específicos para el servicio de *buffet*, como estaciones de comida caliente o fría, así como muebles diseñados para la logística de *catering* a gran escala.

- **Tecnologías de la Información y *Web-Marketing*:** Aquí se exhiben soluciones tecnológicas diseñadas para mejorar la gestión y operación de establecimientos en la industria HORECA. Esto puede incluir sistemas de gestión de pedidos y reservas, *software* de punto de venta (POS), aplicaciones móviles para clientes y herramientas de análisis de datos para *marketing*. También se pueden presentar servicios relacionados con la presencia en línea, como diseño web, *marketing* digital y gestión de redes sociales.

- **Domótica y Sistemas TPV:** En esta categoría se muestran soluciones tecnológicas avanzadas para la gestión y automatización de servicios en establecimientos HORECA. Esto puede incluir sistemas de control de temperatura y seguridad, sistemas de gestión energética, sistemas de control de accesos y sistemas de gestión de pedidos y pagos (TPV). También se pueden presentar soluciones de envasado y embalaje, así como tecnologías relacionadas con la entrega a domicilio y el servicio de comida para llevar.

2. Actividades de promoción

2.1. Ubicación y organización

La feria tuvo lugar en el Metropolitan Expo Exhibition Centre. Los cuatro pabellones que componen este centro estuvieron dedicados íntegramente a esta feria. Los 500 expositores presentes estaban formados por fabricantes, productores, distribuidores, importadores y representantes del canal horeca.

La superficie total de la exposición fue de 50.000 m², repartida en cuatro grandes pabellones.

Distribución de los pabellones (véase anexo 5.2):

- **Pabellón 1:** Cafés, bebidas, siropes, cervezas, licores, vinos, aguas, refrescos, zumos, bebidas energéticas, té, helados, gofres, granizados, batidos, cafeteras y dispensadores.

- **Pabellón 2:** Equipamiento y electrodomésticos de cocina, hornos, barbacoas, materiales para mesas, material para las tiendas (escaparates), equipamiento de *catering* y *buffet,* construcción, piscinas, *spas* y zonas de estar, sistemas de pedidos inalámbricos (POS), productos y aparatos de limpieza.

- **Pabellón 3:** Muebles para hoteles, zonas comunes, telas de decoración, cortinas, ropa de cama, colchones, alfombras, atrios y sistemas de iluminación, sistemas de seguridad, cajas fuertes, *marketing web* y tecnologías digitales.

- **Pabellón 4:** *Catering* general, grasas, aceites, productos de cocina y materias primas, productos cárnicos, quesos, carnes curadas, salsas, aderezos, masa congelada y productos de panadería, ensaladas frescas, comidas preparadas, alimentos congelados y mariscos.

2.2. Datos estadísticos de relevancia

- El número total de expositores fue de 500, al igual que su última edición.
- En total visitaron la feria 80.284 personas, casi un 35 % más que el año anterior.
- El presupuesto de gasto comercial de HORECA 2023 se situó alrededor de 500.000 euros, un 11 % más que el año pasado.
- Se trata de una de las ferias con mayor presupuesto comercial en el país.

2.3. Participación española

HORECA 2024 no contó con ninguna empresa española con participación directa. Sin embargo, había varias empresas griegas que comercializaban distintos productos españoles como los de Sencotel, para granizados y bebidas o Frucosol, como aparatos para cocina y similares. También, en apartados delicatessen, estaban presentes productos de nuestra despensa, como jamón serrano, jamón de bellota, queso manchego, vinos y mermeladas.

Respecto a la participación internacional, cabe destacar la presencia de manera directa de empresas de Rumanía (2), Bulgaria (2), Alemania (2), Italia (2), Chipre (1), Países Bajos (1) y Japón (1). Además de la predominante asistencia griega, el segundo país con más empresas expositoras y productos con denominación de origen era Italia, territorio con gran presencia en varios de estos sectores en Grecia.

PABELLÓN 1 DE HORECA 2024

Fuente: HORECA 2024.

3. Tendencias y novedades presentadas

En la edición de 2024, los eventos celebrados siguieron una estructura similar a aquellos acontecidos en años pasados. Estos fueron los siguientes:

- **HORECA Business Lab:** Se presentaron análisis, datos, opiniones, tendencias y desarrollos relacionados con la promoción digital, marketing y gestión para hoteles y negocios de *catering*. Expertos destacados en *marketing,* propietarios de negocios y ejecutivos de mercado presentaron esta información en el HORECA Business Lab, ubicado en el escenario del Pabellón 3. Los visitantes tuvieron la oportunidad de ampliar sus horizontes comerciales y aprender sobre las tendencias y desarrollos en *marketing* y gestión a través de talleres, estudios de caso y paneles de discusión.

- **7th International Hospitality Forum:** Foro que contó con una amplia y animada participación de cientos de hoteleros de todos los rincones de Grecia y donde fueron especialmente útiles e ilustrativas las opiniones de ejecutivos en el mercado turístico, tanto griegos como extranjeros, altos ejecutivos del sistema bancario, así como representantes de gigantes globales de inversión hotelera, quienes han colocado, según sus afirmaciones, a Grecia en la lista de alta prioridad de sus próximos movimientos de inversión.

- **Coffee Events:** Este evento fue sede de los Campeonatos Panhelénicos de Café 2024, organizados por SCA Greece. Las semifinales y finales de los campeonatos acapararon el interés con los mejores de los mejores dando lo mejor de sí por el primer lugar en las categorías de Barista, Brewers Cup y Cup Tasters. Los ganadores representarán a Grecia a nivel global, mientras que los visitantes profesionales tuvieron la oportunidad de disfrutar de café y contenido increíble, enriqueciendo su conocimiento y obteniendo nuevas ideas, las cuales pueden ser consideradas como valiosas para sus propias actividades comerciales.

- **Beer & Spirits Show:** Evento donde los mejores bartenders de Grecia se reunieron marcando las tendencias en el mundo de la cerveza y los cócteles. *Bartenders* destacados, representantes de marcas griegas y extranjeras, propietarios de bares y profesionales reconocidos compartieron sus conocimientos y experiencias en el escenario de Beer & Spirits Show en el Pabellón 1. Al mismo tiempo, se llevaron a cabo las Competencias Panhelénicas de la Asociación de Bartenders Helénicos durante el evento.

- **Gastronomy Lab:** En colaboración con Haris Charalambidis y Gastronomy Essentials, se presentó por segunda vez el evento gastronómico Gastronomy Lab. Actores de renombre mundial de la gastronomía griega y global fueron hospedados en el escenario especialmente diseñado e impresionante del Gastronomy Lab, en el Pabellón 4, durante los cuatro días de la exposición. Chefs de Grecia y del extranjero desplegaron el arte de la gastronomía y presentaron los últimos avances en la industria de la pastelería y panadería. También destacaron los enfoques más recientes e innovadores, que combinaban el futurismo, la gastronomía y la economía circular con soluciones aplicadas para restaurantes, bares y hoteles.

- **Gastronomy Workshop:** Evento organizado por el Chef's Club de Grecia donde se abordaron las tendencias e innovaciones más relevantes en la industria de la restauración. Desde las últimas innovaciones en equipamiento para la cocina hasta nuevas aplicaciones digitales, se discutió cómo estas tecnologías están transformando la forma en que operan los restaurantes. Además, se exploraron temas como la gastronomía verde y su aplicabilidad en el contexto griego, la cocina médica y el impacto del gastroturismo y enoturismo en la economía local.

- **POESE Workshop:** Evento sobre los temas prioritarios en la agenda de la industria de la hostelería que se centró en las reformas fiscales, el acceso a préstamos más favorables y la estabilidad energética, que son las principales demandas de este sector.

EVENTO DE GASTRONOMY LAB

Fuente: HORECA 2024.

4. Valoración

4.1. Del evento en su conjunto

HORECA ha demostrado una resiliencia notable pospandemia, manteniendo altos estándares de organización y una participación sólida de expositores, reflejando una sólida recuperación del sector. Es de suma importancia debido a su estrecha relación con el turismo, un pilar fundamental de la economía griega. Desde su primera edición en 2006 hasta 2024, ha experimentado un crecimiento significativo, con un aumento en el número de expositores de 146 a 500 y una asistencia un 35 % mayor respecto al año 2023. A pesar de estos logros, se destaca la necesidad de una mayor presencia internacional en el evento, ya que la falta de empresas extranjeras y visitantes internacionales podría limitar las oportunidades de *networking,* colaboración y aprendizaje.

Dicho esto, es importante destacar que la feria se dirige principalmente a visitantes del sector HORECA griego, por lo que la inmensa mayoría de participantes son igualmente empresas con una red comercial ya activa en el país que pueden responder a las demandas de esta clientela local. Por lo tanto, es poco probable que la presencia de expositores internacionales aumente en el futuro. Las empresas no griegas interesadas en esta feria deben ser conscientes de esta realidad y ajustar sus expectativas en consecuencia.

4.2. En conjunto

La feria se posiciona como una oportunidad para empresas españolas del sector de alimentos y bebidas, así como de gestión hotelera y catering, debido a su gran popularidad en Grecia. Aunque no se centre específicamente en el turismo, este sector es crucial en todas las categorías presentadas. Tal y como recogemos en nuestras publicaciones "El mercado de turismo en Grecia 2023" y "El mercado del equipamiento hotelero en Grecia 2023", el turismo es el motor económico principal de Grecia y dispone perspectivas favorables respaldadas por el Plan de Recuperación y Resiliencia "Grecia 2.0".

Se recomienda la presencia en HORECA 2024 a empresas cuyos objetivos sean:

- Buscar clientes directos en el negocio de la industria alimentaria y hostelería.
- Fortalecer la imagen y marca de la empresa.
- Presentar nuevos productos y servicios a una audiencia de gran tamaño y dinámica.

Como se señalaba en el anterior punto, se debe tener en cuenta las características de la feria a la hora de plantear una visita o participación.

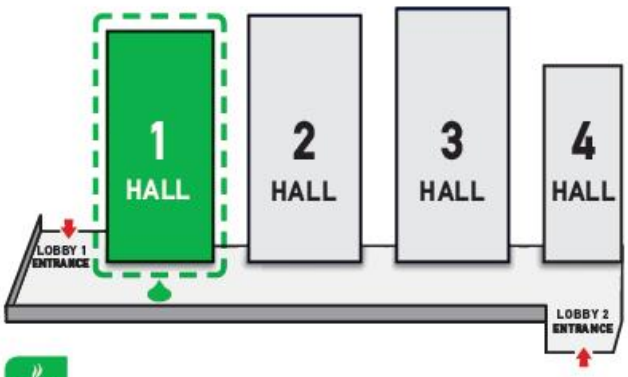
5. Anexos

5.1. Listado de expositores en HORECA 2024

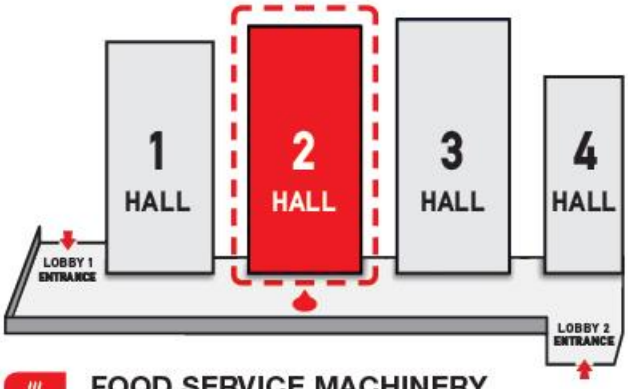
Debido a la gran extensión del listado, se incluye el enlace a la página web oficial de la feria: https://horecaexpo.gr/en/visitors/exhibitors-list-horeca/?showall=1

5.2. Plano de distribución de los pabellones

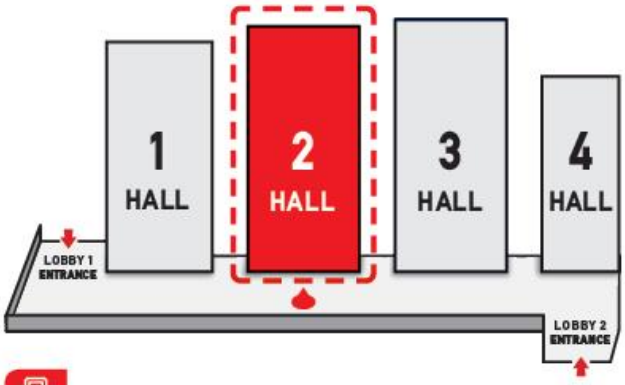
Fuente: HORECA 2024.



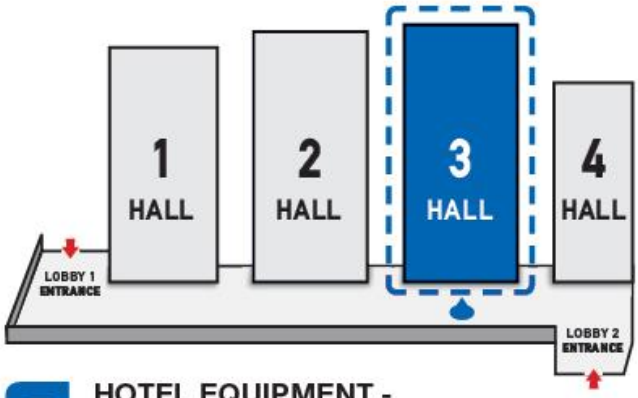
COFFEE & BEVERAGES



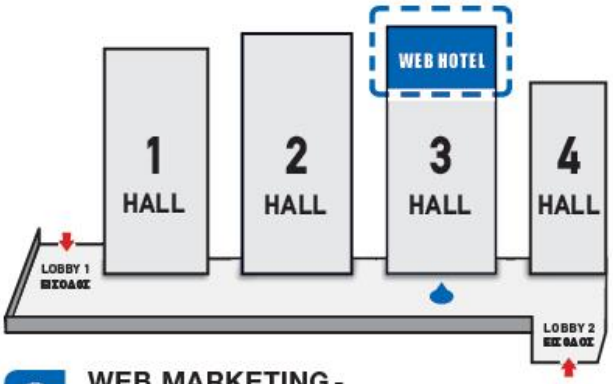
FOOD SERVICE MACHINERY & EQUIPMENT



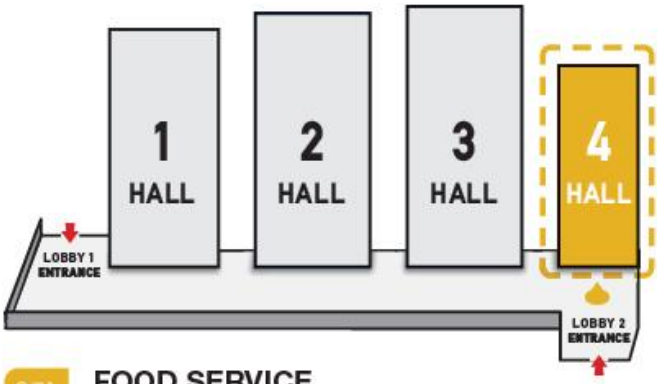
POS - CONSUMABLES



HOTEL EQUIPMENT - FURNITURE



WEB MARKETING - DIGITAL TECHNOLOGIES



FOOD SERVICE MEAT PRODUCTS

Fuente: HORECA 2024.

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

IF

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE ECONOMÍA, COMERCIO Y EMPRESA
ICEX España Exportación e Inversiones