



INFORME  
DE FERIA

---

2023



**HORECA**

**Atenas**

**10-13 de febrero de 2023**

iCEX

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.

icex



INFORME  
DE FERIA

10 de marzo de 2023  
Atenas

Este estudio ha sido realizado por  
Asier Pelaez Murillo

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: 114-23-015-8



# Índice

<b>1. Perfil de la Feria</b>	<b>4</b>
1.1. Ficha técnica	4
1.2. Sectores y productos representados	6
<b>2. Descripción y evolución de la Feria</b>	<b>7</b>
2.1. Ubicación y organización	7
2.2. Datos estadísticos de participación	7
2.3. Participación española	8
<b>3. Tendencias y novedades presentadas</b>	<b>9</b>
3.1. Eventos realizados	10
<b>4. Valoración</b>	<b>11</b>
4.1. Del evento en su conjunto	11
4.2. Recomendaciones	11
<b>5. Anexos</b>	<b>13</b>
5.1. Listado de expositores en Horeca 2023	13
5.2. Plano de distribución de los pabellones	13





# 1. Perfil de la Feria

## 1.1. Ficha técnica

<b>Nombre de la feria:</b>	HORECA
<b>Ámbito:</b>	Internacional
<b>Fecha:</b>	10-13 de febrero de 2023
<b>Edición:</b>	17. <sup>a</sup>
<b>Frecuencia:</b>	Anual
<b>Lugar de celebración:</b>	 Metropolitan Expo Athens International Airport 19019, PO Box 80072, Spata Atenas, Grecia Telf: +30 210 3542900 <a href="http://www.metropolitanexpo.gr/">http://www.metropolitanexpo.gr/</a>
<b>Horario de la feria:</b>	Viernes 10, sábado 11 y domingo 1 de 10:00 a 19:00 horas y lunes 13, de 10:00 a 18:30 horas
<b>Precio de la entrada:</b>	<u>Profesionales:</u> entrada gratuita para profesionales del sector Horeca con una invitación con un código de barras, que en cualquier caso solo será válida 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](http://www.forumsa.gr))

**Superficie:** 50.000 m<sup>2</sup>

**Precios:** *Single face stand:*

- De 20 a 50 m<sup>2</sup>: 185,00 €/m<sup>2</sup>
- De 51 a 90 m<sup>2</sup>: 175,00 €/m<sup>2</sup>
- De 91 a 150 m<sup>2</sup>: 170,00 €/m<sup>2</sup>
- De 151 a 250 m<sup>2</sup>: 165,00 €/m<sup>2</sup>

**Servicios incluidos:** Servicios incluidos en el precio del alquiler:

- Puesta a disposición del espacio de exposición para su preparación, funcionamiento y desmontaje.
- Moqueta nueva en todas las zonas públicas de la sala de exposiciones.
- Suministro de electricidad monofásica 100 Watt/3sqm.
- Custodia y limpieza de la exposición.
- Aparcamiento gratuito para los expositores.
- Soporte gráfico para los expositores (acceso gratuito a Internet, correos electrónicos, fax).
- Oficina totalmente equipada.
- Provisión de transpaletas y equipos de elevación durante la preparación y el desmontaje de los *stands*.
- Tarjetas de entrada gratuitas para el personal de los expositores.
- Invitaciones gratuitas manuscritas y electrónicas a cada expositor según la zona de su pabellón.

**Servicios ofrecidos:** Cargos adicionales:

- Por cada panel lateral adicional 5,00 €/m<sup>2</sup>
- Alfombras 4,00 €/m<sup>2</sup>
- Estructura básica\* 17,00 €/m<sup>2</sup>



- Parte trasera 20,00 €/m<sup>2</sup>
- Inscripción en el catálogo de expositores 200,00 €
- Participación en la plataforma digital & conexión por cable al pabellón 100,00 €

\* La estructura básica incluye tres paneles de melamina color beige, fachada y letrero. En cada estructura básica se proporciona una toma de tierra y un punto de iluminación 100 W/3 m<sup>2</sup>.

**Tipos de visitantes:** Productores, representantes, comerciantes, proveedores y agentes del canal HORECA.

**Fecha de la próxima edición:** 9-12 de febrero 2024

**Otras ferias relacionadas:** ExpoMeat, Detrop, Meat Days, Expotrof.

## 1.2. Sectores y productos representados

En la 16ª edición de HORECA las seis categorías de expositores presentes han sido:

- **Cafés y bebidas:** café, cerveza, vino y bebidas espirituosas, refrescos, agua, gofres y aperitivos.
- **Equipamiento de cocinas y catering:** equipo de cocina, suministros de *catering*, utensilios para servir, equipo de *catering* y *buffet*, vitrinas de todo tipo y muebles para empresas de catering a gran escala.
- **Catering general:** productos cárnicos, productos de cocina, aceites, quesos, carnes ahumadas/curadas, pan y similares, helados, comidas precocinadas.
- **Tecnologías de la información y web-marketing:** aplicaciones informáticas, telecomunicaciones, aplicaciones de gestión hotelera.
- **Equipamiento de hotel:** equipamiento de dormitorio, colchonería, ropa de cama, cortinas, alfombras, equipamiento para cuartos de baño y accesorios, así como materiales de construcción, tapices, solería, iluminación, piscinas, equipos de spa, equipamiento de exteriores, aire acondicionado, puertas, cerraduras y sanitarios.
- **Domótica y sistemas TPV:** sistemas de automatización de servicios de gestión energética, seguridad, bienestar y comunicación (terminal punto de venta), así como envases de envío a domicilio, materiales de embalaje o menús.



## 2. Descripción y evolución de la Feria

### 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 más de 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 m<sup>2</sup>, 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 participación

El número total de expositores fue de 500, al igual que su última edición. En total visitaron la feria 60.735 personas, casi un 20 % más que el año anterior.

El presupuesto de gasto comercial de HORECA 2023 se situó alrededor de 450.000 euros y se dirigió a una serie de acciones específicas, dedicando un 43 % del presupuesto a anuncios en televisión, un 18 % al *marketing* digital, un 16 % a la radio, un 14 % a las invitaciones con código de barras y un 9 % a los anuncios impresos y a publicaciones en periódicos. Es un desglose de gastos igual al que se ha llevado a cabo en otros años de celebración de la feria. Se trata de una de las ferias con mayor presupuesto comercial en el país.



## 2.3. Participación española

HORECA 2023 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 y queso manchego.

Respecto a la presencia internacional, cabe destacar la presencia de manera directa de empresas de Bulgaria, Chipre, Estonia, Francia, Alemania, Italia, Rumanía, Suiza y Reino Unido. Además de la predominante presencia griega, el segundo país con más empresas expositoras era Italia, importante exportador en varios de estos sectores en Grecia.





### 3. Tendencias y novedades presentadas

En la edición de 2023 los eventos celebrados siguieron la estructura habitual de la feria. El evento Business Lab, se centró en los temas más importantes que tendrá que afrontar la industria hotelera en 2023, como también de las nuevas tendencias de la industria de la restauración

El Gastronomy Lab en el pabellón 4 acogió a algunos de los representantes más influyentes de la gastronomía mundial y nacional, presentando todas las nuevas tendencias y técnicas que prevalecen en todo el mundo actualmente.






Los eventos relacionados con el café y con las bebidas espirituosas también tuvieron una gran acogida, y en ambos eventos se incluyeron competiciones relacionadas con el producto y la preparación de este.

#### EVENTO DE GASTRONOMY LAB



Fuente: OFECOME Atenas

### 3.1. Eventos realizados

	<p><b>General Assembly:</b> acoge la reunión institucional más importante de hoteleros griegos, la Asamblea General anual de la Cámara Helénica de Hoteles</p>
 <p><b>BUSINESS LAB</b></p>	<p><b>Horeca Business Lab:</b> se presentan las principales novedades en tecnología y en aplicaciones web para la gestión y optimización de los servicios ofrecidos por la industria hotelera</p>
 <p><b>BEER &amp; SPIRITS SHOW</b></p>	<p><b>Horeca Beer &amp; Spirits Show:</b> se impartieron seminarios y demostraciones centrados en distintas facetas de los <i>cocktails</i>, tema escogido para este año. Se celebraron competiciones para elegir los mejores <i>cocktails</i>, y se analizaron las distintas tendencias y oportunidades que ofrece el sector.</p>
 <p><b>COFFEE EVENTS</b></p>	<p><b>Horeca Coffee Events:</b> dada la profunda cultura cafetera del mercado griego, se impartieron lecciones magistrales, presentaciones y seminarios para la organización y gestión de cafeterías. También se celebró un campeonato organizado por la Specialty Coffee Association</p>
 <p><b>GASTRONOMY FORUM</b></p>	<p><b>Horeca Gastronomy Forum:</b> en colaboración con la Asociación Griega de Chefs, se enfocó en gastronomía sostenible y en productos de alta calidad</p>



## 4. Valoración

### 4.1. Del evento en su conjunto

Se trata de una de las ferias internacionales más importantes en Grecia y, en esta edición parece volver a coger ritmo tras la crisis pandémica. La feria ha mantenido altos estándares de organización y de número de expositores. La valoración del evento es positiva también por la importancia de los sectores que acoge la misma, muy relacionados con el turismo, siendo acorde con la organización y el tamaño de esta.

De hecho, la positiva evolución de las ferias HORECA es una muestra de la importancia del sector en Grecia. En comparación con su primera edición, celebrada en 2006 y en la que participaron 146 expositores, en 2023 se alcanzaron los 500 expositores

Como posible punto de mejora, cabe señalar la falta de una mayor presencia extranjera, tanto en representación de empresas internacionales, como de visitantes y representación institucional.

### 4.2. Recomendaciones

La participación en esta feria, dada la gran acogida que tiene en Grecia es recomendable para empresas españolas exportadoras/productoras de alimentos y bebidas, así como de empresas especializadas en gestión hotelera, mobiliario de hoteles y catering. Por otra parte, aunque no es una feria específica del sector turístico, este es transversal a todas las categorías presentadas. Tal y como recogemos en nuestra publicación [“El mercado del turismo en Grecia”](#), el sector turístico en Grecia es el principal motor económico del país. Actualmente presenta unas perspectivas muy favorables, a las que se suman las oportunidades derivadas de la aprobación del Plan de Recuperación y Resiliencia de Grecia, «Grecia 2.0». Esta feria, por tanto, puede servir como punto de entrada a este interesante mercado para las empresas españolas.

Probablemente se trata de la feria más importante del país para el sector, por lo que es una buena opción para introducirse en el mercado griego.

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
- Familiarizarse con la dinámica de un sector fundamental de Grecia



HORECA 2023



Fuente: HORECA





## 5. Anexos

### 5.1. Listado de expositores en Horeca 2023


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-2023/>

### 5.2. Plano de distribución de los pabellones

17th HORECA – FLOOR PLAN






 **HALL 1 EXHIBITS**

- Coffee • Beverages
- Coffee accompaniments, syrups
- Beers • Spirits • Wines
- Water • Soft drinks • Juices
- Energy Drinks • Tea
- Ice cream • Waffles • Sherbets • Smoothies
- Coffee machines & grinders • Dispensers

 **HALL 2 EXHIBITS**

- Kitchen machinery & equipment
- Ovens - BBQ • Fridge-displays (all types)
- Table equipment
- Catering & buffet equipment
- Construction • Swimming pools - Spa
- Living areas • Cash registers • POS
- Cleaners • Disposables

 **HALL 3 EXHIBITS**

- Hotel furniture • Living areas
- Furniture textiles • Curtains
- Linen • Mattresses • Carpets - Rugs
- Patios & shading systems
- Lighting systems • Amenities
- Security systems • Safes
- Web Marketing - Digital Technologies

 **HALL 4 EXHIBITS**

- Mass catering • Animal fats - Vegetable oils
- Cooking products & raw materials
- Meat & Meat products
- Cheese • Charcuterie • Sauces - Dressings
- Frozen dough • Bakery products
- Fresh salads • Ready meals
- Frozen fish

Fuente: HORECA

icex

# 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](mailto:informacion@icex.es)

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

[www.icex.es](http://www.icex.es)



**icex** España  
Exportación  
e Inversiones