



INFORME
DE FERIA

2023



Danubius Gastro

Bratislava
20-23 de abril de 2023

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Bratislava

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

1 de mayo de 2023
Bratislava

Este estudio ha sido realizado por
Eloi Cervera, Antonio Perales, Cristina Pérez, Elena Póstolov

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

<http://Eslovaquia.oficinascomerciales.es>

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

NIPO: 114-23-015-8



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	7
2.4. Actividades paralelas de la feria	9
2.5. Categorías presentadas en la feria	10
3. Tendencias y novedades presentadas	12
3.1. Tendencias globales	12
3.2. Tendencias del mercado	12
4. Valoración	13
5. Anexos	14
5.1. Datos de interés	14
5.2. Imágenes de la feria	15





1. Perfil de la Feria

1.1. Ficha técnica

29.^a edición feria internacional de gastronomía DANUBIUS GASTRO

Fechas de celebración del evento	Del 20 al 23 de abril de 2023
Fechas de la próxima edición	Abril 2024
Frecuencia	Anual
Lugar de celebración	Centro de Exhibiciones y Convenciones <u>INCHEBA EXPO</u> ; Viedenská cesta 3-7 851 01 Bratislava
Gerente de relaciones públicas	Martina Mackova – Teléfono: +421 2 6727 3345 – Móvil: +421 911 100 726 – Correo de la gerente: - mmackova@incheba.sk – Correo del evento: - gastro@incheba.sk
Horario de la feria	9:00 - 18:00
Precios de entrada	8 € la entrada básica. 6 € para estudiantes, pensionistas y discapacitados. Gratuito para profesionales de prensa acreditados.
Sectores y productos representados	Gastronomía: comida, café, vino y bebidas. Segmento HORECA: restaurantes de comida callejera, equipamiento profesional, muebles, materiales de embalaje y publicidad, entre otros.
N.º de expositores	121 empresas



N.º de visitantes	70.216
Tipo de visitantes	Público general, estudiantes, empresarios y otros profesionales del sector; responsables de compras y vendedores al por menor.
Otros datos de interés	La feria DANUBIUS GASTRO se complementó con los siguientes eventos: <ul style="list-style-type: none">- Feria internacional de turismo, ITF SLOVAKIA TOUR- Sala de exposición de automóviles, AUTOSALON

1.2. Sectores y productos representados

Danubius Gastro se ha convertido en la feria gastronómica más importante de Eslovaquia, ya que en la misma feria están representados un amplio abanico de productos dentro del sector de la gastronomía y la hostelería. Desde diferentes tipos de comida y bebidas, hasta la oferta integral de productos para el segmento HORECA, incluyendo equipamiento profesional, muebles, tecnología gastronómica, gestión de residuos, sistemas organizativos y de gestión, equipos de limpieza, ropa de trabajo y materiales de envasado. Por otro lado, el evento va acompañado de actuaciones gastronómicas en vivo, habilidades culinarias, concursos de barmans, baristas, chef, pastelería y sumilleres.

Dentro de Danubius Gastro, se encontraba la exposición Gastropack, la cual presentó, entre otras cosas, máquinas y materiales de embalaje en la industria hotelera. Esta exposición es una plataforma de comunicación e información que ofrece a los expositores la oportunidad de presentar a una amplia audiencia de expertos locales y extranjeros sus productos. Además, los visitantes pueden obtener información detallada y completa sobre las últimas tendencias y productos en este sector.

Otra de las exposiciones que se encontraban dentro de la feria era Exposhop, que se centraba en los equipos de restauración y accesorios en la industria de la hostelería. Los productos que presentaban eran equipos y aparatos electrónicos para minoristas, equipamientos para refrigeración y congelación, software para tiendas o almacenes y equipos de seguridad para tiendas y almacenes.

Este año, al mismo tiempo, se complementó con la feria de turismo y viajes ITF SlovakiaTour, y el salón del automóvil, incluyendo exposición de caravanas.



2. Descripción y evolución de la Feria

Un año después de la última edición, del 20 al 23 de abril se celebró en el recinto ferial INCHEBA la feria de gastronomía Danubius Gastro, junto con la feria de turismo ITF SlovakiaTour y el tradicional Salón del Automóvil, que tuvo lugar por última vez en 2022. Durante los cuatro días de duración, un total de 70.216 visitantes asistieron, lo que supone una señal positiva para el sector de la gastronomía, tan afectado por las consecuencias de la pandemia, aunque con esta cifra alcanza el nivel más bajo de visitantes de los últimos cinco años.

La feria Danubius Gastro trajo a INCHEBA novedades gastronómicas, comida, vino y café, atractivas exhibiciones culinarias con los mejores chefs y equipos para el segmento de la gastronomía. Gracias a la participación de grandes marcas, así como de pequeñas empresas y emprendedores, la feria trajo un panorama completo de las tendencias gastronómicas actuales. La oferta para el segmento Horeca incluía principalmente equipos y contenedores de refrigeración y congelación, hornos de panadería y hornos de convección, estufas, máquinas de envasado y materiales de embalaje, equipos de comida rápida y mobiliario para establecimientos de restauración. La tecnología y equipamiento se complementó con la oferta de productos lácteos, de panadería y confitería, helados, productos cárnicos y pesqueros, especias y aditivos alimentarios, otras materias primas y productos semielaborados, café, vinos y bebidas alcohólicas.

Las degustaciones de alimentos y bebidas fueron una parte integral de la feria. La cocina y la repostería en vivo, a su vez, atrajeron la atención de los visitantes con tentadores aromas y la oportunidad de conocer más sobre los procedimientos de los profesionales. Bajo el estandarte de la Asociación Eslovaca de Cocineros y Pasteleros, los chefs y jóvenes pasteleros compitieron en la feria. El público también se interesó por la presencia y exhibiciones de rostros famosos como Vojto Artz, Veronika Bušová, Lucia Gyenesová, Jozefína Zaukolcová y otros.

Durante la feria se entregó el Premio y Diploma Danubius Gastro a las exhibiciones que destacaron por su calidad en alguna de las categorías. Los precios están listados en el sitio web de Incheba. La feria trajo algo nuevo: degustación a ciegas y votación del mejor vino en 4 categorías dentro de la competencia Danubius Gastro Wine Champion. Los visitantes podían elegir entre 43 muestras; casi 3.500 votantes participaron en la competencia y los resultados se anunciaron solemnemente el domingo 23 de abril.

2.1. Ubicación

Centro de Exhibiciones y Convenciones [INCHEBA EXPO](#); Viedenská cesta 3-7, 851 01 Bratislava. La feria DANUBIUS GASTRO ocupa la primera planta en su totalidad, mientras que ITF SLOVAKIA TOUR comparte la segunda planta con la exposición AUTOSALON.



2.2. Servicios ofrecidos

Incheba ofrece a los expositores el servicio de exposición completo, incluyen el diseño, la implementación y construcción del área del expositor. Los precios para exponer son los siguientes:

Precio por metro cuadrado			
	Antes de 30.04	Antes 30.09	Después 30.09
Abierto por un lado	130 €	160 €	180 €
Abierto por dos lados (min 25 m ²)	140 €	170 €	190 €
Abierto por 3 lados (min 50 m ²)	150 €	180 €	200 €
Isla min 100 m ²	160 €	190 €	210 €
Fuera	60 €	70 €	80 €

2.3. Datos estadísticos de participación

Danubius Gastro es la principal feria gastronómica internacional de Eslovaquia, por eso, es una de las ferias que más visitantes recibe en el país. Además, se ha convertido en un referente entre las ferias de Europa Central en cuanto al sector de la gastronomía y la hostelería.

En los siguientes gráficos se pueden comprobar los datos de las últimas cinco ediciones. Este año el número de visitantes descendía hasta los 70.216, la cifra más baja de los últimos 5 años. Como se puede observar, la tendencia de los últimos años era creciente, a pesar de la pandemia. Sin embargo, en cuanto a los expositores, ha habido un incremento significativo en comparación con 2022, de 161 a 250. Entre los diferentes países de origen de las empresas, destacan los expositores eslovacos, seguidos por los checos. Además, estuvieron presentes expositores de Alemania, Austria, Croacia, Italia y Hungría.

- Número de expositores: 250 (121 de Danubius Gastro, los 129 restantes son empresas expositoras en ITF Slovakiatour y Autosalon).
- Número de visitantes: 70.216
- Países participantes: 13 países en total.



NÚMERO DE VISITANTES

Evolución del número de visitantes de la feria en las últimas cinco ediciones

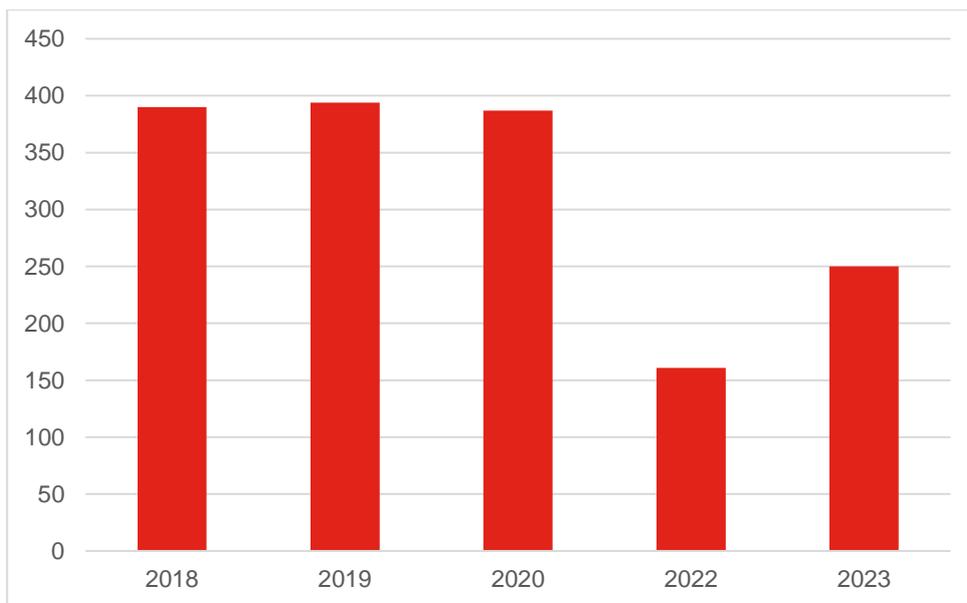


Fuente: Elaboración propia a partir de datos proporcionados por Incheba.

*En el año 2021 no se celebró la feria debido a la pandemia Covid-19.

NÚMERO DE EXPOSITORES

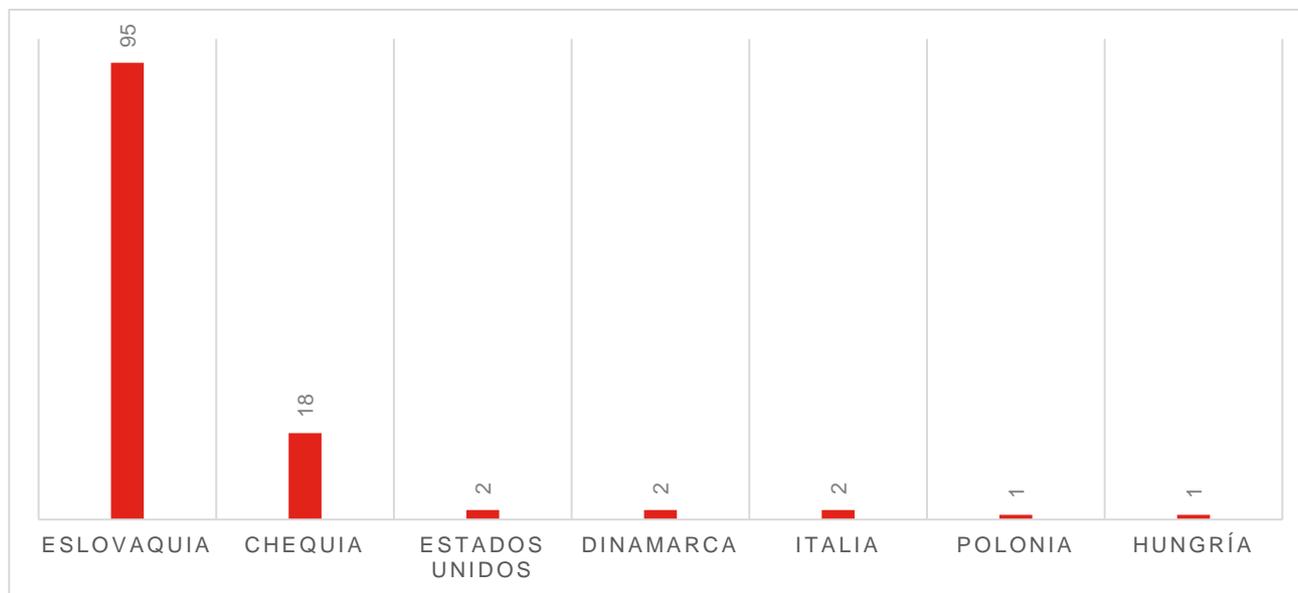
Evolución del número total de expositores de la feria en las últimas cinco ediciones



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos proporcionados por Incheba.

PAÍS DE ORIGEN DE LOS EXPOSITORES

Número de expositores en Danubius Gastro por país



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos proporcionados por Incheba.

2.4. Actividades paralelas de la feria

1. SKILLS Eslovaquia Gastro junior METRO CUP - concurso de cocina en vivo
2. Hornear con la ganadora de Bake All Slovakia Lucia Gyenesova
3. Presentación de la transformación de materias primas y productos de las organizaciones asociadas SZKC con degustación para los visitantes
4. METRO CUP 2022/2023 y METRO COOKING *pentathlon* 2023
5. SKILLS Slovakia Gastro junior CUP pastelero 2022/2023 concurso de cocina en vivo
6. Concurso de repostería con la ganadora del programa Bakes All Slovakia Lucia Gyenesova
7. Concurso público anónimo de vinos
8. Presentación de los socios de SZKC y de las escuelas de formación profesional
9. Muestra de cocina "Big Pan" - Vojto Artz y Lukáš Guzman



10. Cocina con niños - espectáculo para los hijos de los visitantes con Daniel Melicherik
11. Espectáculo para visitantes - cata a ciegas con especias de Davídek
12. Presentación y preparación del menú del equipo nacional eslovaco de cocineros y pasteleros para las Olimpiadas de Chefs IKA Stuttgart 2024
13. Presentación de los socios profesionales del SZKC
14. Degustación de vinos, Podkolibský vinohrad, Bratislava
15. Espectáculo para visitantes - degustación de comida a ciegas

Fuente: Incheba.

2.5. Categorías presentadas en la feria

En su conjunto, los expositores presentaron 25 categorías a lo largo de toda la feria. Además, estas categorías coincidieron con las tendencias globales para el año 2023.

1. Máquinas, herramientas y aparatos técnicos para equipos
2. Equipamiento exterior e interior, mobiliario para instalaciones de *catering*, y equipamiento para hoteles, moteles, balnearios y campings
3. Higiene, lavado, y medios y tecnologías de limpieza
4. Máquinas, dispositivos y tecnologías para la industria alimentaria
5. Equipos y máquinas para comida rápida
6. *Catering* y banquetes
7. Productos lácteos
8. Productos de carne y pescado
9. Frutas y verduras: frescas, congeladas, secas, enlatadas y mermeladas
10. Productos de panadería y pastelería
11. Alimentos congelados y refrigerados
12. Cremas heladas y helados
13. Café, té, cacao
14. Bebidas vegetales y leche sin lactosa
15. Bebidas alcohólicas y no alcohólicas



16. Especies, ingredientes, aromas y edulcorantes
17. Aceites, grasas, huevos y ovoproductos
18. Materias primas, productos semielaborados para la gastronomía y la industria alimentaria
19. Publicidad y promoción de servicios gastronómicos y hoteleros
20. Tecnología de refrigeración y congelación
21. Máquinas para la venta de mercancías
22. Tecnología de transporte, manipulación y almacenamiento
23. *Software* para tiendas y almacenes
24. Materiales de embalaje
25. *Robots* y maquinaria de embalaje y mercado

Fuente: Incheba

icex

3. Tendencias y novedades presentadas

Uno de los propósitos de la feria es presentar las principales tendencias y novedades gastronómicas en Eslovaquia, mediante un programa que consta de exposiciones, cocina en vivo, concursos y degustaciones. Un año más, durante la presente edición tuvo lugar la competición entre *chefs* de la Skills Slovakia Gastro junior METRO CUP, así como la competición de pasteleros: Skills Slovakia Gastro junior DEBIC CUP. En estas se utilizaron productos y se presentaron platos novedosos, con el objetivo de mostrar las tendencias actuales del mercado.

3.1. Tendencias globales

El aumento de consumo de productos saludables y productos veganos, la producción ética, ecológica y sostenible, y el uso de nuevas tecnologías en electrodomésticos y redes sociales son algunas de las tendencias que se pueden observar en la gastronomía de 2023 a nivel global.

3.2. Tendencias del mercado

En cuanto a las tendencias observadas en esta edición, destacan las siguientes:

- Restauración: destacan los restaurantes de comida italiana y las gastronetas (*food trucks*) de comida callejera.
- Alimentación:
 - Productos veganos, y productos lácteos sin lactosa.
 - Embutidos, en su mayoría de carne, si bien se presentan novedades; embutidos vegetarianos, y de pescado.
 - Productos elaborados con pescado: cremas, encurtidos, salsas, embutidos, aperitivos... Todos ellos de gran relevancia puesto que complementan la escasa oferta de pescado en el país.
 - Bebidas alcohólicas: vinos y licores regionales.
 - La mayoría de los puestos ofrecen muestras gratuitas a la vez que venden sus productos en el mismo stand.
- Electrodomésticos de cocina para el canal HORECA.



4. Valoración

En esta edición de Danubius Gastro, se mostró una disminución de visitantes, pero un aumento en el número de expositores, y en la diversidad de países que participaron (seis países del año pasado frente a los siete países de este). La mayoría de los expositores son fieles y acuden anualmente a la cita desde hace varias ediciones, mostrando así interés y satisfacción con el evento.

Estos datos reflejan que la feria continúa fortaleciendo su imagen en el mercado local e internacional tras la pandemia, lo que significa que es una buena oportunidad para conocer el mercado eslovaco, países centroeuropeos y de Europa del este.

Este año no se ha podido contar con la presencia de ninguna compañía española. Sin embargo, esta feria ofrece una muy buena oportunidad para darse a conocer en el mercado eslovaco y del centro de Europa, ya que los asistentes en su mayoría son vecinos de estos países. Asimismo, se dieron a conocer las tendencias mundiales de la mano de chefs, pasteleros, cantineros y baristas, tanto profesionales como estudiantes, a través de demostraciones de experiencias culinarias mediante la escuela de cocina en vivo.

Por otro lado, y a diferencia de otros años, destaca la mejora en la comunicación con expositores y posibles clientes debido al uso del inglés: en la información que ofrecen algunos expositores y en la comunicación con los mismos, y, además, en la información oficial de la feria (mapas y catálogos) que puede encontrarse en el idioma. Sin embargo, la mayoría de contenido sigue estando en eslovaco, lo cual puede suponer una barrera idiomática para los visitantes que no sean locales o que no entiendan el idioma y, por lo tanto, que no puedan entender la información que se les brinda.

Por todo ello, Danubius Gastro se puede considerar una forma de entrada al mercado centroeuropeo, sobre todo al mercado eslovaco y, en un segundo plano, al checo. Aun así, si quiere realizar contactos comerciales, deberá tener en cuenta que bastantes empresarios eslovacos no dominan el inglés, por lo que sería más que recomendable contactar con un intérprete que pueda mediar entre ambos.

5. Anexos

5.1. Datos de interés

Empresas expositoras	https://inchebakatalogy.sk/?cat=319
Ejemplo de formulario	https://www.incheba.sk/wp-content/uploads/2022/09/DG23_prihlaska.pdf
Alojamiento	El recinto está muy bien ubicado, por lo que abundan las opciones de alojamiento. Además, la propia página recomienda el Hotel Expo como el alojamiento óptimo para acudir a la feria.
Medios de transporte	Transporte público: líneas de bus 80, 88, 92 y 901 en la parada de Einsteinova; líneas de bus 80, 83, 91, 93, 94, 191 y 901 en la parada de Aupark. La distancia desde el centro es de 1km y caminando se requiere entre 10 y 15 minutos.
Prensa y redes sociales	<ul style="list-style-type: none"> - https://predpredaj.zoznam.sk/sk/listky/itf-slovakiatour-danubius-gastro-autosalon-2023-04-20/ - https://www.noviny.sk/slovensko/784736-danubius-gastro-2023-ovladol-tauris-tradicny-vyrobca-sa-stal-jednou-z-najocenovanejsich-slovenskych-znaciek - https://goout.net/cs/danubius-gastro-2023/szonkcv/ - https://www.sppk.sk/clanok/4829 - https://www.visitbratislava.com/event/danubius-gastro-2023/ - https://farmakamenicany.sk/pozyvame-vas-na-danubius-gastro-2023/ - https://www.horecaadvert.com/sk/event/118/danubius-gastro-2023

5.2. Imágenes de la feria

ESTAND PEEROTON



EX

Fuente: Elaboración propia Danubius Gastro 2023

ESTAND RAJO



Fuente: Elaboración propia Danubius Gastro 2023

ESTAND BONDUELLE



Fuente: Elaboración propia Danubius Gastro 2023

ESTAND LIPTOV



Fuente: Elaboración propia Danubius Gastro 2023

EX

ESTAND TAURIS



Fuente: Elaboración propia Danubius Gastro 2023

ESTAND LA RUSTICA



Fuente: Elaboración propia Danubius Gastro 2023

EX

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