



INFORME
DE FERIA

2024



Tavola

Cortrique

17-19 de marzo de 2024

icex

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Bruselas

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

2 de mayo de 2024
Bruselas

Este estudio ha sido realizado por
Léa Dumont Guichamans, Laura González Alonso, Alberto López Cantillo

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

<http://belgica.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	6
2. Descripción y evolución de la Feria	7
2.1. Ubicación	7
2.2. Servicios ofrecidos	8
2.3. Datos estadísticos de participación	8
2.3.1. Expositores	8
2.3.2. Visitantes	10
2.4. Actividades paralelas de la feria	11
2.5. Participación española	12
2.5.1. Alimentación Natural Naturfood	12
2.5.2. Luxury Tapas	12
2.5.3. Malacitana Gourmet	13
2.5.4. Participación española agrupada bajo distribuidor	14
3. Tendencias y novedades presentadas	15
3.1. Tavola de Oro	15
3.2. Tendencias globales	16
3.3. Otros temas de interés	17
4. Anexos	18
4.1. Enlaces de interés	18
4.2. Programa <i>Inspiration Talks</i>	19





1. Perfil de la Feria

1.1. Ficha técnica

Nombre de la feria	Tavola
Página web:	https://www.tavola-xpo.be/
Ámbito:	Profesionales del sector alimentación <i>gourmet</i>
Fecha:	17 – 19 marzo de 2024
Edición:	XXI edición (desde 1982)
Frecuencia:	Bienal
Lugar de celebración:	Kortrijk Xpo (Doorniksesteenweg 216 – 8500 Courtrai / Kortrijk)
Horario de la feria:	Domingo 17 de marzo: 10:00 – 19:00 horas Lunes 18 de marzo: 10:00 – 19:00 horas Martes 19 de marzo: 10:00 – 18:00 horas
Precio de la entrada:	Entrada gratuita bajo registro en la página web 25 € en la entrada (sin registro previo en la web)
Precio del espacio:	141 €/m ² (stand desde 8m ²)
Medios de transporte:	Al centro de exposición de Cortrique se puede llegar: <ul style="list-style-type: none">• En coche: introduzca esta dirección en su sistema de navegación: President Kennedylaan 100, Kortrijk. El <i>parking</i> cuenta con varias plazas de aparcamiento incluyendo plazas reservadas para las personas con movilidad reducida y cuesta 7 €/día.• En transporte público: se puede tomar la línea 1 o 12 y bajar en la parada "Kinapolis Xpo" así como la línea 13 o 16 y bajar en la parada "Halve Jan".



- Desde la **estación de tren** de Cortrique: existe un servicio de bus lanzadera gratuito de 9:00 a 19:30 horas; los martes hasta las 18:30 horas. La estación de tren está a 2,5 km del centro de exposición. Este servicio de lanzadera se encuentra en la salida principal de la estación (junto a la parada de taxis).

Existen dos entradas diferentes:

- **Entrada Sur:** entrada principal situada frente a la parada del bus lanzadera. Da acceso directo a los pabellones 2 y 4.
- **Entrada Norte:** situada frente al *parking* P6. Da acceso directo a los pabellones 5 y 6.

Director / Organizador: Xpo Group, p/a Kortrijk Xpo – Doorniksesteenweg 216, 8500 Courtrai / Kortrijk

Tel +32(0)56 24 11 11; tavola@kortrijkxpo.com

Superficie: 40.000 m² divididos en 6 pabellones

Servicios ofrecidos: *Parking*, ropero, centro de atención al visitante, bus lanzadera, centro de información, restaurantes, *lounge bar*, centro de *networking*, baños, zona de descanso.

Carácter: Exclusivamente profesional

Tipo de visitantes: Limitado a profesionales: responsables de compras profesionales, directivos y responsables de

- gran distribución (centrales de compras, hipermercados, supermercados),
- mayoristas (venta al por menor y restauración),
- empresas de importación y exportación, distribuidores,
- mini supermercados, tiendas especializadas, comercio itinerante, tiendas en línea, tiendas de bebidas, fruterías, chocolaterías y confiterías, pastelerías y panaderías, bocadillerías, etc.
- restaurantes, empresas de *catering* y autoridades locales.



Fecha de la próxima edición: 2026

Otras ferias relacionadas: **TASTE OF Tavola** (*spin-off* de Tavola)

Fecha: 2025

Lugar: Kortrijk Xpo, pabellón 5

Tel : +32 (0)56 24 11 11

tavola@kortrijkxpo.com

<https://www.taste-of-tavola.be/fr/>

HORECA EXPO

Fecha: 20-24/11/2022

Lugar: Flanders Expo NV

Maaltekouter 1 ; B-9051 Gent

Tel : +32 (0)92 41 92 11

horecaexpo@easyfairs.com

<https://www.horecaexpo.be/nl/>

1.2. Sectores y productos representados

La feria Tavola es el lugar de encuentro para los profesionales del sector de alimentación y bebidas de calidad *premium*. Existe una oferta variada de productos:

- Productos a base de patatas, frutas y verduras
- Platos preparados y productos de *catering*
- Productos *delicatessen*, *gourmet* y especialidades
- Productos congelados
- Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas), café y té
- Especias, aceites, salsas, aderezos
- Productos veganos
- Productos vegetarianos
- Pescado y marisco
- Carne, charcutería, caza y aves de corral
- Panadería y confitería
- Productos lácteos

Estas categorías también incluyen alimentos sin alérgenos, alimentos sin gluten, alimentos ecológicos y sostenibles, productos halal y *kosher*, productos de temporada y productos locales.

2. Descripción y evolución de la Feria

La feria Tavola se presenta como el encuentro profesional más importante de la alimentación *gourmet* en Bélgica. Cada dos años reúne a más de 17.000 visitantes y a más de 500 empresas expositoras de distintos países, productores internacionales o importadores locales de productos de primera calidad.

2.1. Ubicación

La 21.^a edición de la feria Tavola se ha celebrado en el centro de exposición de Cortrique. Cuenta con más de 40.000 m² divididos en 6 pabellones.

Existen stands de diferentes tamaños como se puede apreciar en el mapa de la feria que aparece a continuación. Durante la edición de 2024, Francia, Reino Unido e Indonesia organizaron pabellones nacionales con sus empresas, cada uno en su stand respectivo.



Fuente: [Tavola y Kortrijk Xpo](#)

2.2. Servicios ofrecidos

La feria ofrece diversos servicios a los visitantes y expositores. Tienen taquillas y ropero en la entrada y varios baños ubicados en todos los pabellones y las ramblas. También hay opciones de comida con una cafetería (desde 15 €) y un restaurante (desde 30 €), así como un *lounge bar* para los asistentes.

Para los visitantes hay dos centros de información: uno en la entrada principal y otro en el centro de la feria con documentación (tanto gratuita como de pago) sobre el sector y la feria.

Además, gracias a las acreditaciones, se pueden escanear los códigos QR para tener acceso directo a la información de contacto de los asistentes y expositores.

Durante la feria, los visitantes pueden acceder a *masterclasses* y charlas sobre el sector. Cada día cuatro empresas daban *tasting classes* (pabellón 1) para presentar sus productos, principalmente del sector de las bebidas (vinos y espirituosos, cervezas, café) y del aceite de oliva. La feria organizó *inspirational talks* (dos el domingo y cuatro al día, lunes y martes) para presentar las tendencias e innovaciones del sector. Hay que tener en cuenta que la gran mayoría de estos eventos se celebraron en neerlandés aunque hubo algunos en francés o inglés.

2.3. Datos estadísticos de participación

2.3.1. Expositores

Según datos oficiales de la organización ferial, el número de expositores este año han sido de 448¹ expositores, un descenso del 11,29 % en la participación respecto de la edición de 2022, en la que participaron 505 expositores.

Como se refleja en la Tabla 1 (página siguiente), existe un alto número de empresas que traen productos de carácter *delicatessen*, propio de una feria *gourmet*. También hay que destacar el gran número de empresas que cuentan con productos de origen vegetariano o vegano (149).

¹ No obstante, el número total de empresas participantes fue superior al existir pabellones país, como el organizado por Francia o empresas distribuidoras que agrupaban numerosos y variados productos.

TABLA 1: EXPOSITORES POR CATEGORÍA DE PRODUCTO

Expresadas en el número total de empresas que con productos asociados con cada categoría²

Categoría	Empresas	Categoría	Empresas
<i>Delicatessen</i>	196	Golosinas	59
Vegetarianos y veganos	149	Carne, charcutería, caza y aves de corral	59
Productos locales	112	<i>Halal/Kosher</i>	52
Panadería y confitería	100	Lácteos	46
Orgánicos	100	Frutas y verduras	46
Bebidas	93	Ecológicos	41
<i>Catering</i>	89	Pescado y marisco	36
Espicias, aceites y aderezos	87	Café y té	27
Congelados	73	Productos étnicos	23

Fuente: [Tavola](#)

Respecto del origen de las empresas participantes, se destaca el eminente carácter local de las empresas, con la participación de 300 belgas, representando más de la mitad de las empresas participantes. Le siguen Países Bajos (57) y Francia (36) por su proximidad geográfica. No obstante, es necesario determinar que estaban presentes más empresas de otros orígenes que no están accesibles en las fuentes oficiales, ya que participaban en pabellones de conjunto organizados por distribuidores.

TABLA 2: EXPOSITORES POR NACIONALIDAD

Nacionalidad	Empresas	Nacionalidad	Empresas
Bélgica	300	Japón	2
Países Bajos	57	Austria	1
Francia	36	Ghana	1
Reino Unido	28	Islandia	1
Italia	9	Macedonia	1
Alemania	4	Catar	1
Grecia	3	Suiza	1
España	3 ³		

Fuente: [Tavola](#)

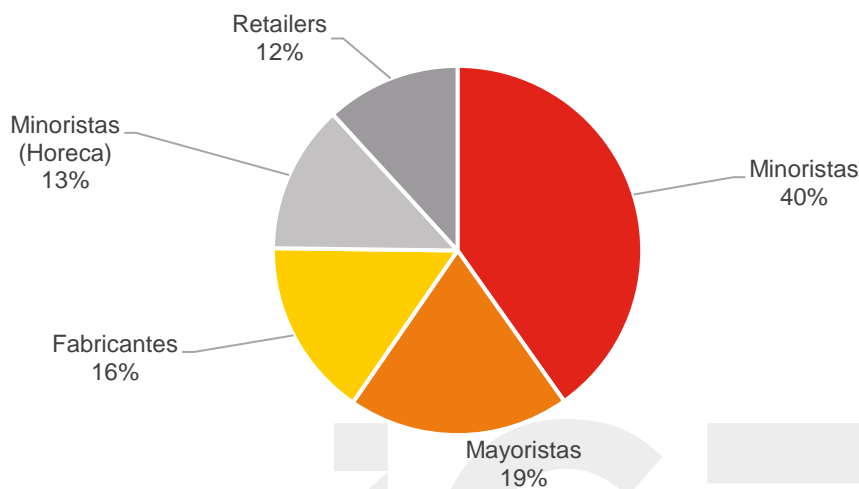
² Una empresa puede tener productos asociados con más de una categoría. Por ejemplo, tener productos orgánicos y ecológicos, por lo que se contabilizaría independientemente en cada una de las categorías.

³ Empresas que acudieron de forma independiente.

2.3.2. Visitantes

GRÁFICO 1 PERFIL DEL VISITANTE

Para el año 2022



Fuente: [Tavola](#)

Con los datos de la última edición disponible (2022), los perfiles de visitantes de la feria incluyen compradores, gerentes o responsables de la toma de decisiones, siendo los siguientes:

1. *Retailers* (centros de compra, hipermercados, supermercados).
2. Mayoristas (para comercio minorista, hoteles y servicios de *catering*).
3. Empresas de importación/exportación y distribuidores.
4. Fabricantes.
5. Minoristas de tiendas de conveniencia, tiendas especializadas, comercio ambulante, tiendas en línea: tiendas de *delicatessen*, carnicerías/empresas de *catering*, lácteos, pescaderías, comerciantes de bebidas, fruterías, tiendas de chocolate/dulces, pastelerías/panaderías, entre otros.
6. Minoristas de restaurantes, empresas de *catering* y servicios de *catering* masivo.

Para reforzar el marcado carácter local, los visitantes provenían de Bélgica (86 %) un 9 % de países Bajos y un 4 % de Francia, quedando el 1 % restante distribuido entre 21 países diferentes como España, Alemania, Reino Unido, entre otros.

En la presente edición se esperan unos datos similares, ya que el perfil del visitante tiene un marcado carácter profesional local.

2.4. Actividades paralelas de la feria

- **Tavola de Oro**

[Ver apartado 3.1](#)

- **Inspiration talks⁴**



Las *Inspiration Talks*, como parte integral de la Feria Tavola 2024, son sesiones dinámicas y enriquecedoras donde expertos de la industria comparten ideas innovadoras y perspectivas únicas sobre temas clave. En esta edición destacaron temas como el uso de las redes sociales en la industria alimentaria y las tendencias del sector *retail* belga. Estas charlas ofrecen una visión inspiradora de las oportunidades y desafíos en el sector alimentario premium del país. No obstante, es necesario reseñar que casi la totalidad de las charlas se ofrecieron en neerlandés, salvo una excepción que se contó con una charla bilingüe (francés y neerlandés).

- **Tasting Hub**

En el espacio de catas se ofrece la oportunidad de probar bebidas, como cervezas regionales y aceites de oliva. Este espacio está destinado a proporcionar una experiencia práctica donde los visitantes pueden explorar y comparar diferentes productos, aprendiendo sobre sus características y procesos de producción. Las catas de esta edición, dirigidas por expertos regionales, se ofrecieron en su totalidad en neerlandés.

- **Conferencia de primavera de la *Foodservice Alliance***

Durante esta conferencia los miembros de la alianza de la industria *Foodservice* o FSA, pusieron el foco en las *start-ups* y en las principales tendencias del sector. El precio para los asistentes que no sean miembros es de 795 € sin IVA, y la sesión es en neerlandés.

⁴ Ver Anexo 4.2. [Programa Inspiration Talks.](#)



- **Lounge bar para hacer networking.**

La feria establece un espacio en el que hacer contactos y buscar socios, en los que también se celebran eventos particulares, como el evento de *networking* organizado por Fenavian⁵ y Brema⁶.

2.5. Participación española

Hubo tres empresas que participaron en la feria individualmente:

2.5.1. Alimentación Natural Naturfood

Se trata de una empresa familiar de Ciudad Real cuyo principal producto, con el que acudieron a Tavola, es el ajo negro *gourmet*. El *stand* de la empresa era el 579d. Su ajo negro Black Garlic King es “dulce y afrutado, de intenso color negro brillante y textura suave y cremosa” ([Naturfood](#), 2024). Se trata de un producto innovador en el mercado belga.

- Contacto: info@alimentacion-naturfood.com
- Página web: [INICIO - Alimentacion Natural Naturfood \(blackgarlicking.com\)](https://blackgarlicking.com)

2.5.2. Luxury Tapas

Es una empresa de Santa Cruz de Mudela (Ciudad Real) ubicada en el *stand* 543 de la feria. Su principal producto son las tapas *gourmet*. Presentan un alto grado de internacionalización y no es la primera vez que acuden a Tavola.

Participaron en la feria con sus productos semielaborados, que han sido sometidos a una primera transformación industrial y necesitan ser reelaborados por el *chef* antes de ser servidos. Requieren una preparación mínima y aportan agilidad a la cocina.

Algunos de los productos que presentaron en Tavola fueron su *brisket* de vacuno, la carrillada de cerdo y de vacuno o la costilla de cerdo barbacoa.

- Contacto: info@luxurytapas.com
- Página web: [Luxury Tapas | Slow-cooked, Tapas and Finger-food](https://luxurytapas.com)

⁵ Federación belga de la industria cárnica.

⁶ Asociación belga de comida precocinada.

2.5.3. Malacitana Gourmet

Malacitana Gourmet es una empresa familiar de Málaga fundada en 2003. Se dedican a la comercialización y distribución de productos de alimentación, con una línea enfocada a la cocina tradicional mediterránea de alta calidad. Se sitúan en el *stand* 553 en la feria y cuentan con dos gamas de productos. Por una parte, los tradicionales de la gastronomía mediterránea como tortillitas de bacalao o gambas a la gabardina y, por otra, postres como tarta de queso o de zanahoria.

De hecho, su tarta de queso fue uno de los productos finalistas en el concurso Tavola de oro organizado desde la feria, todo ello teniendo en cuenta que Tavola fue su primera experiencia en una feria gastronómica internacional.

- Contacto: info@malacitanagourmet.com
- Página web: [Inicio - Malacitana Gourmet](#)



2.5.4. Participación española agrupada bajo distribuidor

Por otra parte, varias empresas españolas estuvieron presentes en Tavola a través de su distribuidor exclusivo, Joka. Los productos españoles representados en el pabellón de Joka fueron el aceite de oliva, las aceitunas, las conservas y los embutidos, entre los que destaca el jamón. Las empresas agrupadas bajo este distribuidor fueron:

- **Treurer** (Mallorca): aceite de oliva virgen extra.
- **Salgot** (Cataluña): embutidos diversos: jamón, chorizo, salchichón o queso.
- **Alejandro. Sabor y salud** (La Rioja): embutidos diversos: jamón, chorizo, salchichón o queso.
- **Monte Nevado** (Castilla y León): jamón ibérico.
- **Antonio Álvarez Jamones** (Trevélez): jamón ibérico.
- **Felisa** (Cádiz): conservas de pescado.
- **Juan Pedro Domecq** (Andalucía, Jabugo): jamón ibérico.
- **Andrés Izquierdo** (Teruel): jamón ibérico.



3. Tendencias y novedades presentadas

3.1. Tavola de Oro

El concurso *Tavola d'Or* es uno de los factores clave del éxito del salón y cuenta con un gran seguimiento en el sector. Coronó las mejores innovaciones en Tavola 2024 en 4 categorías:

- Tavola d'Or Fine Foods Self-service: productos de autoservicio.
- Tavola d'Or Fine Foods with Service: productos de venta en servicio tradicional.
- Tavola d'Or Fine Foods Foodservice: productos para organizaciones de *catering*.
- Tavola d'Or Fine Foods Delicatessens: productos de gama alta para charcuterías, tiendas especializadas, etc.

Este año se inscribieron 117 productos para la primera fase de evaluación, la cifra más alta de los últimos diez años. En dos rondas de evaluación diferentes, 38 miembros del jurado determinaron los 12 galardonados, un ganador y dos nominados por categoría. Todos los productos que pasaron a la segunda fase de evaluación estaban expuestos en la Rambla central.





En el pabellón 5 se presentaron los 3 mejores productos de cada categoría para que los visitantes pudiesen degustarlos. También pudieron votar por uno de los 12 productos ganadores, y el producto con mayor puntuación recibió el Premio del Público Tavola d'Or al final de la feria.

Los productos galardonados fueron los siguientes:

Tavola d'Or Fine Foods Self-service

- Ganador: Thai Bouillon de Sublimix (Bélgica)
- Primer Nominado & Ganador del Premio del Público: Freezecakes de Please – Galana NV (Bélgica), una empresa de Mademoiselle Desserts (Francia).
- Segundo Nominado: Aquafaba de Botanica Spices (Bélgica)

Tavola d'Or Fine Foods with Service

- Ganador: Meule du Plateau Réserve 18 months de Terre de Fromages
- Primer Nominado: Enigma de Butcher's Craft by De Laet & Van Haver
- Segundo Nominado: Ahumado de Butcher's Craft by De Laet & Van Haver

Tavola d'Or Fine Foods Foodservice

- Ganador: Plant Based Mousse Crumble de Vecuisine
- Primer Nominado: Balfego Bluefin Tuna de Lobsterfish
- Segundo Nominado: Buloo Aperó de Maanvallei

Tavola d'Or Fine Foods Delicatessen

- Ganador: Black Garlic Salt Rub de Funky Ouma (Bélgica)
- Primer Nominado: Tea Vinegar de Atelier Roger & 8Body
- Segundo Nominado: Angus Beef Grand Cru & Wagyu Beef Grand Cru by Ganda de Ganda Fine Foods

3.2. Tendencias globales

Se pueden observar varias tendencias en el sector de alimentación gourmet belga que se deriven principalmente del estilo de vida de los consumidores del país. Como resaltó Marjan Decoster (directora de canal en Delhaize), los consumidores belgas tienen un estilo de vida más “desestructurado”, es decir, no existe una rutina fija: una vez se come en el trabajo, otra vez en casa, etc. Esta irregularidad conlleva una preferencia hacia los productos fáciles y rápidos de preparar, lo que puede explicar el éxito de las comidas *to-go* en el *retail*, pero de calidad.



Existen dos tendencias principales contradictorias en el mercado belga:

- **Productos *free-from* y saludables**

Los consumidores suelen pedir productos con menos azúcar, menos sal y menos transformación en general. Buscan productos con un impacto positivo para la salud. Los productos que ofrecen alternativas al gluten o a la lactosa gozan de una mayor popularidad.

- **Micro *trends* puntuales**

Estos productos, que suelen tener un origen internacional, entran en el mercado de manera rápida, tienen un fuerte éxito, pero no suelen permanecer a largo plazo. Estas tendencias pasajeras suelen ser asociadas a productos de antojos (*guilty pleasure*).

3.3. Otros temas de interés

- **Importancia de la última milla y del medio ambiente**

En el sector alimenticio, la última milla también es un criterio determinante para la compra. Esto incluye la logística: los consumidores piden productos locales y con menos impacto negativo para el medioambiente, pero incluye también el *packaging*. Los consumidores están más informados y toman decisiones más sostenibles al estar más concienciados de la importancia de proteger el medioambiente.

- **Importancia del producto**

Como se demuestra con las candidaturas del concurso Tavola d'Or, se redescubre el producto "puro": los productores, para satisfacer las necesidades y las demandas de los consumidores, centran principalmente su oferta en productos sabrosos y apetitosos. Thierry Cattoir, presidente del jurado de Tavola d'Or afirma que: "ahora se tiende a volver a lo básico".



4. Anexos

4.1. Enlaces de interés

- Página web de la feria: [- Tavola-xpo](#)
- Lista de expositores: [Exhibitor's list - Tavola-xpo](#)
- Programa de Tavola: [Programme - Tavola-xpo](#)

Redes sociales:

- LinkedIn: [TAVOLA XPO | LinkedIn](#)
- Facebook: [Tavola | Kortrijk | Facebook](#)
- Instagram: [Tavola \(@tavola_xpo\) • Fotos y videos de Instagram](#)

ICEX



4.2. Programa *Inspiration Talks*

[nl]: en neerlandés - [fr]: en francés - [in]: en inglés

Domingo 17 de marzo

- 13h30-14h00: Conceptos innovadores, desde Catar; con Ilse Duponcheel de Dolce World; [nl-in]
- 14h30-15h00: Sostenibilidad en la cadena de suministro; con Grégory Salemi, responsable del Club de Negocios, Promoción en Flandes y Exportación, APAQ-W. Entrevista realizada por Yves De Groote, The Text Factory, GreenBridge & Vincent Panneels, Retail Influencer, 20/CENT Retail, GreenBridge; [nl-fr]

Lunes 18 de marzo

- 11h30-12h00: Panorama actual del sector agrícola y alimentario con Willem ter Heerdt, Head of Food & Agri, ING Belgium; [nl]
- 13h30-14h15: El poder de los medios digitales y sociales; Mesa redonda con los ganadores de los premios Gault&Millau Culinary Innovators - Digital and Social Media Awards: [nl].
- 14h30-15h00: Tendencias de la distribución 2024 con Marjan Decoster, directora de la Sección Queso & Charcutería & Lácteos, Grupo Delhaize; Entrevista con Vincent Panneels, Retail Influencer, 20/CENT Retail & GreenBridge; [nl-fr]
- 15h15-16h00: Los productos del mañana; Mesa redonda con los ganadores del premio Gault&Millau Culinary Innovators - Product award food; [nl]

Martes 19 de marzo

- 11h45-12h15: Conceptos innovadores, desde Catar; con Ilse Duponcheel de Dolce World. [nl-in]
- 13h00-13h45: Sostenibilidad e innovación en la restauración; Mesa redonda con los ganadores de los Premios Gault&Millau de Restauración 2023; [nl]
- 14h00-14h30: Innovaciones y tendencias alimentarias en RETAIL y foodservice en cooperación con Foodservice Alliance. [nl].
- 14h45-15h30: Hostelería e innovación en restauración; Mesa redonda con los ganadores de los Gault&Millau Catering Awards 2023; [nl]
- 15h45-16h15: "Degustar la eternidad": los arqueólogos de la alimentación establecen vínculos entre el pasado, el presente y el futuro. De este modo, no es solo una retrospectiva, sino también una fuente de inspiración para los retos de hoy y las oportunidades de mañana. En colaboración con Foodservice Alliance; [nl]

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