



INFORME  
DE FERIA

---

2025



# The NAFEM Show

Atlanta

26-28 de febrero de 2025

Oficina Económica y Comercial  
de la Embajada de España en Chicago

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

25 de marzo de 2025  
Chicago

Este estudio ha sido realizado por  
Ángela de la Peña Garayoa

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

<http://estadosunidos.oficinascomerciales.es/>

© ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E.

NIPO: 224250247



# Índice

<b>1. Perfil de la Feria</b>	<b>4</b>
1.1. Ficha técnica	4
1.2. Sectores y productos representados	5
<b>2. Descripción y evolución de la Feria</b>	<b>6</b>
2.1. Ubicación	6
2.2. Servicios ofrecidos	8
2.3. Actividades paralelas de la feria	8
2.4. Participación española	9
2.5. Datos estadísticos de participación	12
<b>3. Tendencias y novedades presentadas</b>	<b>13</b>
3.1. Tendencias globales	13
3.2. Tendencias por producto	14
<b>4. Valoración</b>	<b>15</b>
<b>5. Anexos</b>	<b>17</b>
5.1. Lista de empresas asistentes a la feria	17
5.2. Recomendaciones	17
5.3. Direcciones de interés	18
5.4. Fotografías del evento	18





# 1. Perfil de la Feria

## 1.1. Ficha técnica

[THE NAFEM SHOW 2025](#)

<https://www.thenafemshow.org>



**Fechas de celebración del evento**

26 - 28 de febrero de 2025 (Atlanta, Georgia, USA)

**Fechas de la próxima edición**

11 - 13 de febrero de 2027 (Orlando, Florida, USA)

**Frecuencia, periodicidad**

Bienal

**Lugar de celebración**

Georgia World Congress Center 285 Andrew Young International Blvd NW, Atlanta, GA 30313

**Superficie**

332.000 pies<sup>2</sup> (aproximadamente 30.845 m<sup>2</sup>)

**Horario de la feria**

Día	Horario
26 febrero	09:00 - 5:00 pm
27 febrero	09:00 - 5:00 pm
28 febrero	09:00 - 3:00 pm

**Precio de la entrada**

Desde el 5 junio de 2024 hasta el 5 febrero – 50 USD

Desde el 6 de febrero de 2025 – 100 USD

Onsite 150 USD

**Organizador**



NAFEM- North American Association of Food Equipment Manufacturers

161 N. Clark St. Ste. 2020

Chicago, IL 60601

Teléfono: +1.312.821.0201

Email: [info@nafem.org](mailto:info@nafem.org)



## 1.2. Sectores y productos representados

The North American Association of Food Equipment Manufacturers Show, en adelante, NAFEM, se celebra bienalmente, alternando el recinto de celebración, siendo este uno de los principales eventos para el sector de equipamiento, tecnología y servicios para la industria de alimentación, hostelería y restauración en Estados Unidos.

En la feria NAFEM se presentaron una amplia variedad de productos a través de diversas categorías, que se pueden agrupar de la siguiente forma:

- Equipos de cocina y preparación de alimentos
- Refrigeración y conservación de alimentos
- Mobiliario y equipamiento para restaurantes
- Tecnología y soluciones automatizadas
- Accesorios y utensilios de cocina
- Sistemas de distribución y servicio de alimentos
- Soluciones de limpieza y mantenimiento
- Equipos de seguridad alimentaria
- Suministros y consumibles para la industria alimentaria
- Diseño y planificación de espacios comerciales





## 2. Descripción y evolución de la Feria

Los orígenes de la feria NAFEM se remontan a 1973, cuando se celebró el primer evento en Dallas, Texas y acudieron más de 8.000 visitantes. Desde entonces, el evento se ha consolidado como una de las principales plataformas del sector de equipos y suministros para la restauración comercial en Estados Unidos. Se celebra cada dos años y reúne a fabricantes, distribuidores y compradores del sector de equipos para cocinas comerciales, restauración y servicios de alimentación.

En su edición de 2025, la feria celebró su 25.<sup>a</sup> edición, reuniendo a aproximadamente 20.000 visitantes y 633 expositores. El evento está organizado por la North American Association of Food Equipment Manufacturers (NAFEM), una asociación comercial fundada en 1948, que agrupa a más de 500 fabricantes de equipos y suministros para el sector de la restauración comercial, una industria que mueve alrededor de 14.000 millones de dólares anuales.

Desde su fundación, NAFEM ofrece una plataforma estratégica para la presentación de innovaciones y tendencias en equipos y suministros para la restauración. Su impacto en la industria es significativo, influyendo en la evolución del sector y en la adopción de nuevas tecnologías en los próximos años.

Las empresas españolas, que llevan varios años participando en este evento, han aumentado su presencia en esta edición. En total, 13 empresas españolas formaron parte. De ellas, 11 fabricantes formaron parte de la participación agrupada que organizó la Asociación de Fabricantes Españoles Exportadores de Equipamientos para la Hostelería y Colectividades (AFEHC), un aumento respecto a las 7 empresas que lo hicieron en 2023.

### 2.1. Ubicación

La feria tuvo lugar en el Georgia World Congress Center (GWCC), situado en pleno centro de Atlanta. Este recinto cuenta con 139.350 m<sup>2</sup> (1,5 millones de pies<sup>2</sup>) de espacio de exposición de primera categoría y es el mayor centro de convenciones del mundo con certificación LEED. Cabe destacar que, desde la edición de 2007, no se había vuelto a celebrar en esta ciudad.

Para este evento, el espacio de exposición abarcó más de 30.845 m<sup>2</sup> (332.000 pies<sup>2</sup>), distribuidos en tres pabellones interconectados: *Hall A-1, B-1 y C-1*. Esta conexión permitió crear un área de exhibición continuo, facilitando la navegación y experiencia de los asistentes.

PLANO DEL COMPLEJO



Este plano es interactivo en la web de NAFEM, lo que permite a los usuarios buscar y filtrar por tamaño del *stand*, tipo, pabellón, categoría de producto o expositor. Además, los asistentes pudieron aprovechar la aplicación móvil de NAFEM, que incluye herramientas como "My Show Planner", "Floor Plan" y "Exhibitor List", diseñadas para optimizar su tiempo en la feria. A través de esta aplicación, los visitantes pudieron acceder a planos de planta, listados de expositores, eventos especiales, nuevos productos y categorías de productos, así como llevar un seguimiento de los pabellones imprescindibles, las sesiones educativas y las oportunidades de *networking*.

Además, como novedad este año, si un *stand* está muy concurrido o se prefiere no interactuar directamente con el personal del expositor, existe la posibilidad de escanear el código QR en cualquier *stand* para recibir información relevante e identificarse como cliente potencial para el posterior seguimiento.



## 2.2. Servicios ofrecidos

The NAFEM Show ofrece un servicio de bus lanzadera gratuito entre el Georgia World Congress Center y los hoteles oficiales de la feria. En total, cuenta con nueve rutas de ida y vuelta al pabellón, además de una décima ruta especial para la fiesta oficial de la feria el 27 de febrero.

### FRECUENCIA DE RECOGIDA DE LOS AUTOBUSES DESDE Y HACIA EL RECINTO FERIAL

FECHA	HORARIO IDA	HORARIO VUELTA	FRECUENCIA
Martes 25/02	11:30 AM	9:00 PM La última lanzadera sale del GWCC a las 21:00	20 minutos
Miércoles 26/02	6:30 AM	5:30 PM La última lanzadera sale del GWCC a las 17:30 h	20 minutos
Jueves 27/02	6:30 AM	5:30 PM La última lanzadera sale del GWCC a las 17:30	20 minutos
	6:30 PM	11:30 <i>Last shuttle departs GWCC at 11:30 p.m.</i>	20 minutos
Viernes 28/02	6:30 AM	3:30 PM	20 minutos

Fuente: Elaboración propia a partir de la información extraída de <https://www.thenafemshow.org>.

En relación con el alojamiento, NAFEM, en asociación con la plataforma “OnPeak”, ofreció tarifas especiales negociadas en determinados hoteles de Atlanta, los cuales disponían del servicio de autobús *shuttle* gratuito hasta el recinto ferial. Para más información relacionada con el hotel y su transporte, se debe contactar con: OnPeak +1.855.203.6329 o NAFEM@onpeak.com

## 2.3. Actividades paralelas de la feria

La organización de la feria ofrece un amplio programa de seminarios y sesiones educativas, que incluyen conferencias, talleres y demostraciones culinarias a cargo de expertos. Estas actividades brindan información, perspectivas y estrategias de crecimiento para la industria, además de seminarios especializados sobre los sectores representados en el evento. Entre las actividades ofrecidas paralelas a la celebración de la feria y en las que los asistentes podían participar se encontraban:

- **Whats Hot! Whats cool!**

Esta galería está dedicada a dar a conocer las tendencias y los productos más innovadores que se presentan en el evento. Este año incluyó 42 productos que se lanzaron al mercado después de The NAFEM Show 2023 destacando por su innovación y contribución al sector de servicios de



alimentos. Entre las innovaciones presentadas se encontraron avances en automatización, eficiencia energética y diseño, reflejando las tendencias actuales en la industria. Los productos más destacados se encuentran listados en la web oficial de la feria: <https://www.thenafemshow.org/about/whats-hot-whats-cool/>. En el apartado 3.2. se detallan ejemplos específicos de estos productos.

- **U.S Culinary Open**

El U.S. Culinary Open tiene como objetivo promover la excelencia culinaria en la industria de servicios de alimentos, proporcionando una plataforma para que los *chefs* demuestren su talento y exploren nuevas tendencias gastronómicas. Este evento, que es una novedad en esta edición, reunió a 12 *chefs* seleccionados de entre 51 postulantes, quienes compitieron en una batalla de creatividad, precisión y habilidad culinaria. La competencia se llevó a cabo en el piso de exhibición del pabellón y fue organizada por el reconocido *chef* de Atlanta, Nick Barrington.

- **@CenterStage**

Estas tres sesiones diarias incluyeron paneles de discusión sobre temas específicos, una "mesa principal" configurada como un miniestudio de noticias y presentaciones al estilo de charlas *TED* por parte de expertos de la industria. El CenterStage ofreció a los asistentes la oportunidad de obtener información valiosa y actualizada sobre las tendencias y desafíos actuales en el sector. Las grabaciones de las sesiones estarán disponibles próximamente en la web oficial de la feria: <https://www.thenafemshow.org/center-stage-videos/>

## 2.4. Participación española

En la edición de 2025 de NAFEM, participaron un total de 13 empresas españolas. Al igual que en la edición pasada, estas empresas participaron de dos maneras diferentes: mediante la participación agrupada de la Asociación de Fabricantes Españoles Exportadores de Equipamientos para la Hostelería y Colectividades (AFEHC), o por cuenta propia.

Once fabricantes se unieron a la participación agrupada, lo que representa un aumento del 57 % con respecto a la edición de 2023, en la que participaron siete. Esta participación conjunta se enmarca en el "Plan Sectorial de Internacionalización de Equipamiento de Hostelería 2025", impulsado por AFEHC en colaboración con ICEX España Exportación e Inversiones. Además, como parte de la promoción, AFEHC lanzó una campaña de *e-mail marketing* dirigida a potenciales compradores.

## EMPRESAS ESPAÑOLAS PARTICIPANTES EN NAFEM 2025 A TRAVÉS DE AFEHC

Logo	Nombre	Booth	Descripción
	SAYL BARCELONA S.L.	4414	SAYL Barcelona S.L. es una empresa española especializada en la fabricación y comercialización de maquinaria para hostelería, con un enfoque particular en vitrinas de refrigeración.
	INDUSTRIAS BETIK SA	6839	Empresa de Gipuzkoa especializada en la fabricación y distribución de productos desechables y utensilios para los sectores de la hostelería, restauración y alimentación.
	INFRICO USA Corp	134	Empresa con sede en Córdoba que se dedica a la fabricación y venta de muebles frigoríficos (grupo remoto y grupo incorporado), cámaras y centrales frigoríficas, así como soluciones de instalación y repuestos de nuestros fabricados
	PIRA CHARCOAL OVENS AND BARBECUES, S.L.	4416	PIRA Charcoal Ovens and Barbecues, S.L. es una empresa de Burgos especializada en la fabricación de hornos y barbacoas de carbón profesionales.
	ITV ICE MAKERS	3000	Con sede en Valencia, esta empresa es uno de los mayores fabricantes de máquinas de hielo a nivel mundial. Cuenta con más de 4 décadas de experiencia en el mercado internacional.
	MIBRASA CHARCOAL OVENS, S.L.	5360	Los hornos de esta empresa barcelonesa se caracterizan por recrear los sabores de los hornos de carbón tradicionales, pero gastando menos materia y energía.
	ONNERA GROUP USA	410	Esta compañía guipuzcoana se encarga de aportar soluciones de equipamiento para la restauración, la lavandería y aplicaciones de frío. Cuenta con amplia experiencia en el mercado internacional.
	JEMI, S.A.	2201	Empresa de Valladolid especializada en la fabricación de equipos profesionales para la hostelería, incluyendo lavavajillas industriales, lava-utensilios, túneles de lavado y cocinas industriales.

	SAMMIC Corp.	3010	SAMMIC es un grupo de empresas guipuzcoano fundado en 1961 cuya actividad se centra en el desarrollo, fabricación y comercialización de equipos para la hostelería, colectividades y alimentación.
	COMERCIAL FRUCOSOL, S.L	4420	Empresa Riojana especializada en la fabricación y comercialización equipamiento para la hostelería y restauración colectiva. Entre los productos expuestos en la feria destacan las exprimidoras de zumo automáticas, secadoras de cubiertos, máquina desengrasante y abrillantador y enfriador de copas.
	ZUMEX USA, Inc.	2203	Fundada en 1985 en Valencia, es una de las empresas líderes a nivel mundial en máquinas de zumo, exprimidoras y licuadoras para profesionales de la hostelería, restauración o <i>retail</i> .

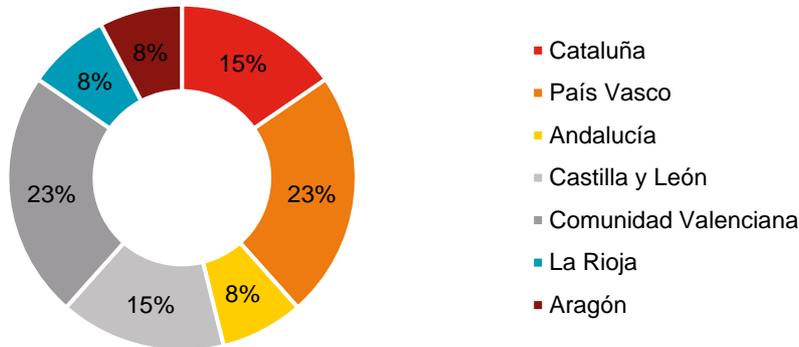
Fuente: Elaboración propia.

## EMPRESAS ESPAÑOLAS PARTICIPANTES EN NAFEM POR CUENTA PROPIA

	ARAVEN EQUIPMENT, LLC	6412	Con sede en Zaragoza, esta empresa está especializada en el diseño, la manufactura y el <i>marketing</i> de productos para la hostelería y el <i>catering</i> .
	ZUMMO INC.	2044	Zummo es una empresa valenciana referente a nivel mundial en exprimidores automáticos de cítricos y granadas que ha logrado su liderazgo gracias a su exclusivo sistema de exprimido EVS, único en el mercado.

Fuente: Elaboración propia.

**PARTICIPACIÓN ESPAÑOLA EN NAFEM 2025 POR CC.AA.**



Fuente: Elaboración propia.

**2.5. Datos estadísticos de participación**

En esta edición, participaron 638 empresas expositoras, lo que supone un incremento del 17 % respecto a 2023, cuando asistieron 538. Celebrada este año en Atlanta, la feria también experimentó un crecimiento del 5,73 % en su espacio de exposición. En 2023, el evento tuvo lugar en el Orange County Convention Center (OCCC) de Orlando, tras la cancelación de la edición de 2021 debido a la pandemia.

En el espacio ferial, Estados Unidos es el país dominante en cuanto a número de expositores, alcanzando una cifra de 474 empresas, la cual representa un 74,75 % del total de la feria. En segundo lugar, se sitúa China con 56 expositores (8,8 % del total). Por su parte, España se sitúa en el 6.º puesto con 13 empresas expositoras, un 2,5 % del total.

**EXPOSITORES EN NAFEM POR NACIONALIDAD**

Estados Unidos	474	Japón	2
China	56	Países Bajos	2
Canadá	17	Portugal	1
Italia	24	Alemania	1
Turquía	21	Reino Unido	1
España	13	Irlanda	1
Brasil	8	Suecia	1
Suiza	5	Nueva Zelanda	1
Francia	4	Corea del Sur	1
Dinamarca	2	Tailandia	1

Fuente: Elaboración propia con datos de: <https://www.thenafemshow.org>.



## 3. Tendencias y novedades presentadas

En la feria NAFEM, se han presentado diversas tendencias globales que reflejan los avances más recientes en la industria de equipos y suministros para la preparación de alimentos. Este año, la feria se ha consolidado como una plataforma clave para presentar productos que abordan las necesidades actuales de los operadores de cocinas, como la optimización del espacio, la mejora de la eficiencia laboral, la automatización y la sostenibilidad energética.

### 3.1. Tendencias globales

Una de las principales tendencias de este año ha sido la **reducción del espacio**, con equipos más compactos que permiten optimizar cocinas más pequeñas sin sacrificar funcionalidad. Un ejemplo claro de esto son los hornos de convección eléctrica, que ahora tienen un ancho de 86,36 cm (34 pulgadas), adaptándose mejor a cocinas con puertas de 91,44 cm (36 pulgadas). También se presentaron modelos de hornos de cocción rápida con una huella aún más pequeña, de solo 39,37 cm (15 ½ pulgadas) de ancho, sin necesidad de ventilación, lo que facilita su integración.

En cuanto a la **mano de obra**, la feria mostró soluciones innovadoras para optimizar el trabajo y mejorar los procesos operativos. Por ejemplo, algunos equipos de cocción a vapor ahora incorporan controles táctiles opcionales, que permiten acceder a videos y manuales para simplificar la capacitación. Además, se presentó un forro desmontable y lavable para hornos de alta velocidad, que reduce significativamente el tiempo de limpieza de 15 a 5 minutos y disminuye los costos de productos químicos en un 90 %. También se exhibieron sistemas para el lavado y descongelado rápido de frutas y verduras, que prometen reducir hasta un 85 % la mano de obra y el consumo de agua.

El **ahorro de energía** fue otro aspecto fundamental en la feria, con la presentación de equipos más eficientes en términos de consumo energético. Se destacó el uso de refrigerantes ecológicos como el R-290, que reduce el uso de refrigerantes en un 87 % en comparación con otros productos que utilizan R-448A. Además, se mostraron freidoras de gas que emplean calefacción por convección forzada, lo que reduce el tiempo de cocción en un 10 % y los costos de energía en un 60 %.

Por último, la **sostenibilidad y la conciencia ecológica** fueron una prioridad en esta edición. Los productos exhibidos no solo buscan mejorar la eficiencia energética, sino también reducir su impacto ambiental. Esto incluye equipos diseñados para minimizar el uso de recursos naturales, como el agua, y la adopción de refrigerantes más amigables con el medio ambiente, lo que resalta el compromiso del sector con prácticas más sostenibles.

## 3.2. Tendencias por producto

Como en ediciones anteriores, la feria ha contado entre sus expositores con la galería "What's Hot! What's Cool!", dedicada a dar a conocer las tendencias y los productos más innovadores que se presentan en el evento. En la edición de 2025, la galería presentó 42 productos innovadores en el sector de equipos y suministros para la industria alimentaria. A continuación, se presentan algunos de los productos más destacados:

### EJEMPLOS DE INNOVACIONES GANADORAS DE LOS "WHAT'S HOT! WHAT'S COOL!"

Maquinaria	Nombre	Empresa	Descripción
	VITO VM Frying Oil Filter	VITO Fryfilter, Inc.	Un sistema portátil de filtración de aceite que extiende la vida útil del aceite mejora la calidad de los alimentos y optimiza la eficiencia de la cocina, reduciendo costos y promoviendo la sostenibilidad.
	Garland XHP Broiler™	Garland/U.S. Range, a Welbilt Company.	Una parrilla de alta potencia que utiliza tecnología Synergy patentada, ofreciendo un alto rendimiento con bajo consumo energético, ideal para cocinas comerciales que requieren un rendimiento excepcional.
	Planit POD® Fermentation Chamber by Waring®	Waring	Una cámara de fermentación que controla con precisión la temperatura y la humedad, ideal para la preparación de masas y productos fermentados, mejorando la consistencia y calidad de los alimentos.
	Hot Cold Frozen	Vollrath Company, LLC	Un sistema de estaciones de comida que ofrece versatilidad al permitir mantener los alimentos a temperaturas ideales ya sea calientes, fríos o congelados, en un solo dispositivo. Diseñado para mantener la calidad y seguridad de los alimentos en <i>buffet</i> , estaciones de autoservicio o <i>catering</i> , este producto es perfecto para entornos de alto volumen como restaurantes, eventos y grandes instalaciones.
	F5 Electric Open Fryer with Henny Link Connectivity	Henny Penny Corporation,	Un horno combi inteligente que utiliza sensores y tecnología avanzada para ajustar automáticamente los ciclos de cocción. Este producto no solo mejora la calidad de la comida, sino que también optimiza los tiempos de preparación y reduce el desperdicio, mejorando la sostenibilidad y eficiencia en la cocina.

Fuente: Elaboración propia con datos de: <https://www.thenafemshow.org/about/whats-hot-whats-cool/>.

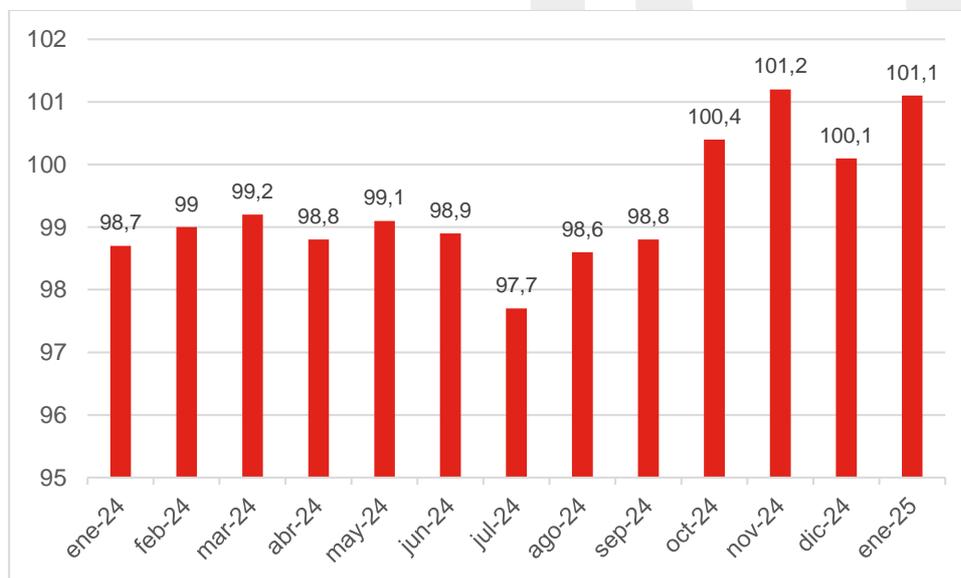
## 4. Valoración

La feria NAFEM se ha consolidado como un evento de gran relevancia para el sector de maquinaria y equipamiento para la industria de la hostelería y la restauración. Continúa creciendo en cada edición y sigue siendo, junto a la NRA de se celebra en Chicago, una de las ferias de referencia en la industria de equipamiento, tecnología y servicio de la alimentación, hostelería y restauración en el mercado estadounidense.

Según la National Restaurant Association (NRA), el índice de rendimiento del sector alcanzó el 101,1 % en enero, donde un valor superior al 100 % indica que la industria está en modo de expansión, impulsada por el aumento de ventas y la afluencia de clientes. Este índice está evolucionando de manera positiva desde octubre 2024.

### ÍNDICE DE RENDIMIENTO DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN

*Evolución enero 2024 - enero 2025*



Fuente: elaboración propia con datos de la [National Restaurant Association](#).

En el mismo informe, la NRA indicó que el 49 % de los operadores de restaurantes prevén un aumento en el volumen de ventas en los próximos seis meses, mientras que el 22 % espera una disminución. Por otro lado, el informe Size & Shape of the Industry de la Asociación NAFEM señala que las ventas del sector de equipos y suministros para servicios de alimentación sumaron 17.000 millones de dólares en 2023. Más del 50 % de las compañías proyecta un crecimiento superior al



10 %, con especial énfasis en equipos de almacenamiento, manipulación y refrigeración, áreas clave para la expansión en el sector.

Como se mencionó anteriormente, el sector de la restauración en Estados Unidos también cuenta con la feria anual NRA (National Restaurant Association Show), aunque ambas ferias tienen enfoques distintos. Mientras que la NRA facilita el contacto directo con clientes finales y *dealers* de la industria, la feria NAFEM es un evento más especializado, donde predominan los distribuidores y agentes del sector. Esto la convierte en la opción más adecuada para las empresas de maquinaria de hostelería que buscan consolidar redes comerciales. Una de sus características clave es su periodicidad bianual, lo que en 2025 coincide con la proximidad en el calendario de la NRA. Esta cercanía genera incertidumbre para algunas empresas, que podrían verse obligadas a elegir entre ambas. Sin embargo, ambas ofrecen oportunidades estratégicas para distintos segmentos del mercado.

Las empresas que participaron a través de AFEHC, que está presente en ambas ferias, expresaron una gran satisfacción con la organización y los resultados de cada evento. Muchas de ellas tienen una amplia trayectoria en este tipo de ferias, lo que les permitió confirmar la tendencia de crecimiento en la asistencia, observada desde el año anterior, tras el impacto de la pandemia. Consideran que la NAFEM es una feria clave dentro del sector, ya que les permite presentar sus equipos de restauración, establecer nuevos contactos, hacer *networking* y estar al tanto de las últimas novedades y tecnologías. En general, la presencia en este evento resulta en un gran número de conexiones e interacciones cruciales para las empresas del sector.



## 5. Anexos

### 5.1. Lista de empresas asistentes a la feria

Expositores → [https://nafem2025.mapyourshow.com/8\\_0/exhview/index.cfm](https://nafem2025.mapyourshow.com/8_0/exhview/index.cfm)

### 5.2. Recomendaciones

Desde la Oficina Económica y Comercial de España en Chicago se recomienda a las empresas españolas que quieran participar en NRA que tengan en cuenta los siguientes puntos:

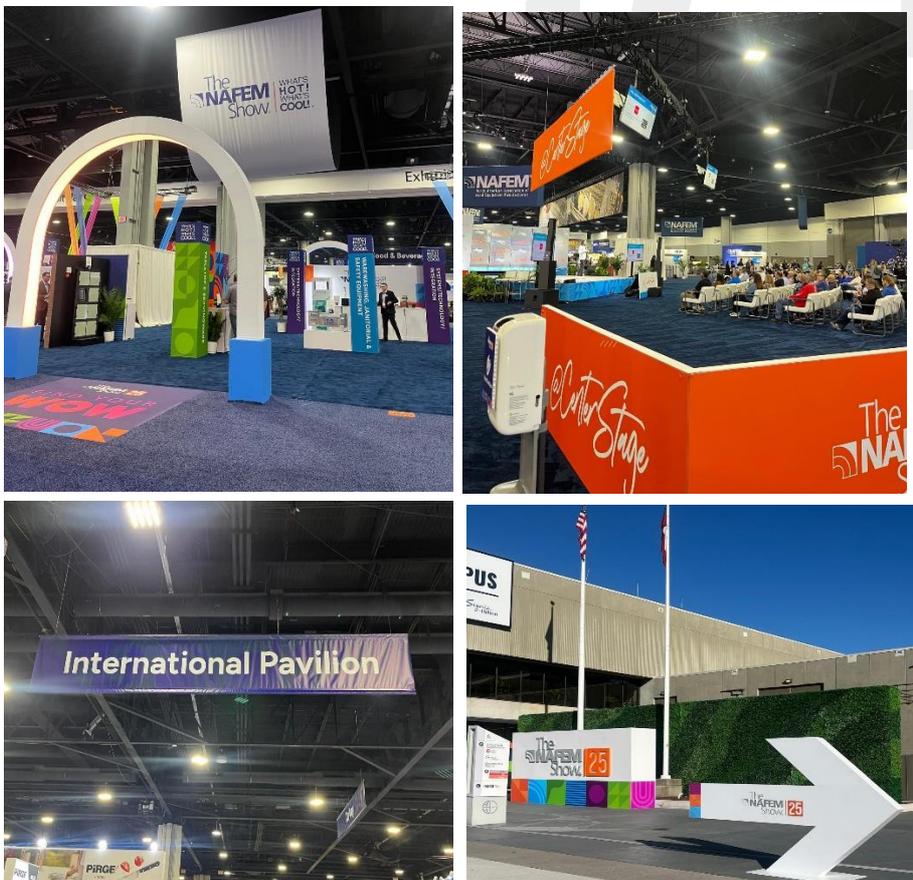
- **Preparación de la feria con antelación suficiente:** dado el elevado número de clientes potenciales que se dan cita en la feria, se recomienda consultar la lista de empresas expositoras con antelación y hacer una selección de las más interesantes. Se aconseja tener un contacto previo con dichas empresas para mostrarles interés e indicarles la disponibilidad para reunirse con ellas en el evento. Resulta también atractivo que la empresa prepare una agenda de reuniones o una identificación de contactos que considere potenciales socios o clientes. Para esto se puede contar con el apoyo de la Oficina Comercial.
- **Adecuación del expositor:** el stand va a ser la imagen de la empresa durante los días que dure la feria. Es por ello por lo que se aconseja cuidar al detalle el mismo, e incluir algunos de los equipos o prototipos que pretende promocionar la empresa.
- **Recursos adecuados:** es importante que se disponga de los recursos adecuados para los encuentros con otras empresas o clientes potenciales: folletos informativos, asientos para poder acomodar a los interesados, etc.
- **Varias personas representantes de la empresa:** si se dispone de recursos, se aconseja que acudan varias personas de la empresa para que el *stand* no quede nunca vacío. Las reuniones pueden tener lugar en cualquier momento, por lo que alguno de los trabajadores de la empresa tendrá que desplazarse, mientras que otros se queden en el *stand*.
- Si se cuenta con tecnología novedosa y personal que domine las presentaciones en público en inglés, valorar la posibilidad de intentar participar en el **programa de seminarios** técnicos durante la feria, en el propio recinto ferial. Se necesita preparar esta presentación con mucha antelación, siempre sujeto a la decisión final de la organización ferial. Si se desea participar en esta modalidad, igualmente se ofrece la asistencia de la Oficina Comercial.



### 5.3. Direcciones de interés

- NAFEM Show: <https://www.thenafemshow.org/>
- North American Association of Food Equipment Manufacturers: <https://www.nafem.org/>
- Preguntas: <https://www.thenafemshow.org/attend/show-details/faqs/>
- Georgia World Congress Center: <https://www.gwcca.org/georgia-world-congress-center>
- ICEX: <https://www.icex.es/>
- Oficina Económica y Comercial de España en Chicago: <https://www.icex.es/es/quienes-somos/donde-estamos/red-exterior-de-comercio/us/contacto/nuestras-oficinas/chicago.html>

### 5.4. Fotografías del evento



De izquierda a derecha y de arriba a abajo: 1. Pabellón What's Hot! What's Cool!, 2. Ponentes y presentaciones en el pabellón @CenterStage, 3. Pabellón Internacional 4. Entrada a la feria.

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



**icex** España  
Exportación  
e Inversiones