



INFORME
DE FERIA

2024



FOODEXPO

Herning

17-19 de marzo de 2024



Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Copenhague

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 abril de 2024
Copenhague

Este estudio ha sido realizado por
Ricardo Etura Elvira

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Copenhague.

<http://Dinamarca.oficinascomerciales.es>

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

NIPO: 224240140



Índice

1. Perfil de la Feria	4
1.1. Ficha técnica	4
2. Descripción y evolución de la Feria	9
2.1. Organización, pabellones, <i>stands</i> y planos del recinto	9
2.2. Concursos profesionales	12
2.3. Datos estadísticos de participación	12
2.4. Presencia española en la feria	13
3. Tendencias y novedades presentadas	16
3.1. Zonas temáticas	16
4. Valoración	18
5. Anexos	19





1. Perfil de la Feria

1.1. Ficha técnica

FOODEXPO 2024

Fechas de celebración del evento:

17-19 de marzo de 2024.

Frecuencia, periodicidad:

Bienal.

Lugar de celebración:

MCH Messecenter Herning (www.mch.dk)

Vardevej 1

7400 Herning (Dinamarca)

Tel. +45 99 26 99 26

Email: foodexpo@mch.dk





Acceso a la feria:

- **Tren:** operan trenes directos cada hora desde la estación central de Copenhague (København H) hasta la estación de Herning (Herning St.). El trayecto dura aproximadamente 3 horas y los billetes se pueden adquirir en la página de DSB (www.dsb.dk) o Arriva (www.arriva.dk).
- **Autobus:** existen dos líneas de autobús que van diariamente al MCH Messecenter Herning.
 - La Línea 6 de autobús urbano. Que se pueden adquirir en la página de Midttrafik (www.midttrafik.dk/).
 - El Regional Bus 81. Que se pueden adquirir desde la misma página Midttrafik (www.midttrafik.dk/).

La organización de la feria ofrece la posibilidad de contratar el autobús ida y vuelta desde la estación de København Hovedbanegård hasta la feria.

- **Aparcamiento:** se puede llegar a Foodexpo en coche desde Copenhague en tres horas, desde Odense en una hora y media y desde Kolding en una hora. Existen varias zonas de *parking* gratuito en los alrededores del recinto ferial.

Horario de la feria:

Domingo 17 de marzo de 10:00 a 18:00.

Lunes 18 de marzo de 09:00 a 18:00.

Martes 19 de marzo de 09:00 a 17:00.

MAPA 1. DISTRIBUCIÓN DE PABELLONES, APARCAMIENTOS Y ACCESOS A MCH MESSECENTER HERNING



Fuente: MCH Messecenter Herning.

Precios de entrada a visitantes: gratuita (previo registro *online*). La organización envía la acreditación por correo electrónico.

Para la exposición de WineExpo se debe solicitar una acreditación especial a la organización.

Sectores y productos representados: Es una feria centrada en la industria alimentaria, la hostelería, la restauración, los servicios de *catering* y el comercio minorista. FOODEXPO no se limita únicamente a ser una feria de alimentos, sino que engloba todos los productos y servicios relacionados con la industria alimentaria y la hostelería. Por lo tanto, en la feria se pueden encontrar una amplia gama de productos, desde alimentos orgánicos y cocina danesa e internacional, hasta equipamiento, bienes de consumo, máquinas de café, uniformes y mobiliario y decoración para hoteles y restaurantes.

Organizador:

MCH Messecenter Herning (www.mch.dk)

Vardevej 1

7400 Herning (Dinamarca)

Tel. +45 99 26 99 26

Email: mch@mch.dk



Colaboradores:

La feria está organizada por MCH en cooperación con 13 asociaciones de la industria de la alimentación, la hostelería, la restauración, el *catering* y el comercio minorista. Estas asociaciones son:

- HORESTA: <https://www.horesta.dk/din-virksomhed/%C3%B8konomi-drift/>
- MLDK – Mærkevareleverandørerne: <https://www.mldk.org/>
- DF - Danmarks Fiskehandlere: <https://www.fiskehandlerne.dk/>
- Fødevareklubben: <https://www.fv-klubben.dk/>
- Kost & Ernæringsforbundet: <https://kost.dk/>
- LBI - Leverandørforeningen for Bagerimaskiner og inventar
- BKD - Bager- og Konditormestre i Danmark: <https://www.bkd.dk/>
- Foreningen Kantine & Køkken: <http://kantinen.dk/>
- De Samvirkende Købmænd: <https://dsk.dk/>
- DSM - Danske Slagtermestre: <http://www.danskeslagtermestre.dk/>
- Nærbutikkernes Landsforening: <https://www.nbl-landsforening.dk/>
- BFS - Foreningen for Storkøkkenudstyr: <https://bfs.dk/>
- BKC - Branchen for Kaffe: <https://bkcinfo.dk/>

Precio del espacio:

El precio del *stand* genérico (excluyendo IVA en todos los precios):

- Precio por m²: 1.550 coronas danesas (208 euros aprox.)
- Tarifa de registro por expositor: 3.500 coronas danesas (469 euros aprox.)

El alquiler del *stand* incluye las paredes que lo separan de otros *stands*, la limpieza diaria del área del *stand*, acceso gratuito a Wi-Fi en la sala y la inclusión del nombre de la empresa en la lista de expositores de Foodexpo, en la guía impresa de la feria y en el catálogo en línea.

Si se desea contratar un *stand* para FOODEXPO 2024 se debe contactar con:

LYKKE KIRKEGAARD KARLSEN

Key Account Manager

Tlf. 99 26 99 37

kk@mch.dk

Carácter: público y profesional.



Otras ferias relacionadas:

Nordic Organic Food Fair (<https://www.nordicorganicexpo.com/>): 9-10 de octubre de 2024, Kistamässan Stockholm, Sweden

FOODTECH (<https://uk.foodtech.dk/>): 1-3 de octubre de 2024, Herning.

Página web de FOODEXPO 2024: <https://uk.foodexpo.dk/>

icex

2. Descripción y evolución de la Feria

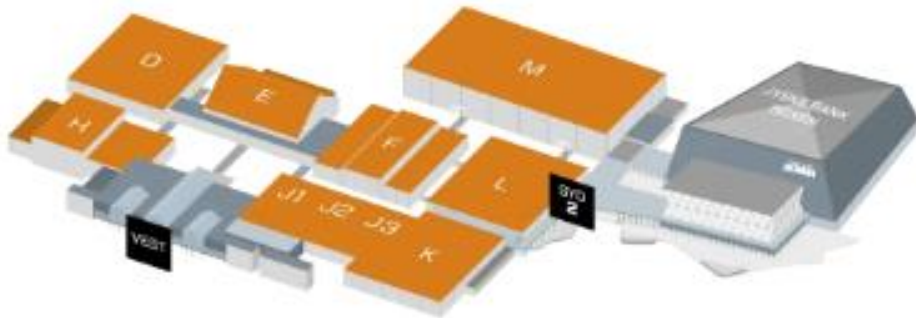
2.1. Organización, pabellones, stands y planos del recinto

FOODEXPO es una de las ferias más importantes de la industria alimentaria y de la hostelería en la región nórdica. Durante sus tres días de duración, repletos de actividades, concursos profesionales, conferencias y presentaciones de nuevas tendencias y productos, atrajo a una gran cantidad de profesionales y público en general a la feria. La edición 2024 contó con 460 expositores y recibió a más de 21.000 profesionales de todo el mundo.

Desde su establecimiento en 2004, FOODEXPO ha experimentado un crecimiento tanto en la cantidad de visitantes como de expositores, así como en el número de pabellones disponibles en la feria. Principalmente, este aumento se atribuye al crecimiento en la cantidad de pabellones dedicados a productos de equipamiento, mobiliario e interiorismo (Pabellones J1, J2 y J3), así como a otros vinculados con la ecología y la sostenibilidad (Pabellón H).

Sin embargo, es importante destacar que en esta última edición 2024, el número de expositores se ha visto reducido considerablemente.

MAPA 2. DISTRIBUCIÓN DE LOS PABELLONES EN FOODEXPO 2024



Fuente: MCH Messecenter Herning.

Los 460 expositores se distribuyeron en 10 pabellones según el producto o servicio que ofrecían dentro de la industria alimentaria y/o de la hostelería. De este modo, dentro de FOODEXPO se podían encontrar los siguientes pabellones:

Hall D: En el Pabellón D se tiene la oportunidad de conocer a proveedores de especialidades, delicias y productos gastronómicos para la industria alimentaria.



Se pueden probar exquisitos productos en un ambiente de mercado auténtico en las áreas de Mercado de Alimentos y Plaza Gastronómica, donde se pueden encontrar especialidades y delicias en entornos inspiradores y llenos de ambiente.

También en el Pabellón D se encuentra la zona de *startups* gastronómicas, FoodStartUp.

Hall E: En el Pabellón E reunimos a proveedores de ropa de trabajo. Los expositores están listos para vestirte con las últimas novedades en ropa de trabajo para la industria alimentaria.

Como novedad, el Pabellón E también será el escenario de un desfile de moda centrado en el vestuario laboral para el segmento HORECA. El desfile de moda se realizará en colaboración con algunos de los expositores en el Pabellón E, y los modelos mostrarán una amplia variedad de uniformes laborales para la industria alimentaria.

El pasillo junto al Pabellón E se transforma en una hermosa área de exhibición con ocho elegantes y modernas mesas preparadas.

Aquí, expositores seleccionados presentan sus propuestas de mesas estacionales y festivas, destinadas a inspirar la decoración adecuada para una mesa con ambiente.

Hall F: En el Pabellón F se reúnen proveedores de maquinaria, mobiliario, equipamiento y productos para el comercio minorista.

Aquí puedes visitar la nueva área, Butikstorvet, que todos los días de la feria estará impregnada de un ambiente de mercado acogedor con conferencias, puestos de mercado y lugares para comer.

En la nueva área de eventos de Foodexpo, llamada Butikstorvet, se combina la auténtica atmósfera de mercado con emocionantes expositores, puestos de mercado en funcionamiento y charlas y debates relevantes.

Aquí se pone un enfoque total en las tendencias, desafíos y temas que caracterizan al comercio minorista, tanto en las pequeñas tiendas especializadas como en toda la industria en general. También es donde puedes experimentar la artesanía culinaria en los cuatro puestos de mercado: la Carnicería, la Pescadería, la Tienda de Quesos y la Panadería.

También en el Pabellón F, podrás presenciar a algunos de los mejores panaderos del país compitiendo en los prestigiosos concursos de "El Mejor Pastelero de Dinamarca", "El Mejor Panadero de Dinamarca" y "La Mejor Trufa de Chocolate Danesa". Además, también habrá emocionantes competiciones para carniceros, pescaderos y queseros.

Hall H: En el Pabellón H, la sostenibilidad, lo ecológico y lo basado en plantas fueron los protagonistas. Se cultivó el concepto "de la tierra a la mesa" a través de cuatro áreas de actividad, donde se podía ir al campo y cosechar, así como aprender más sobre los cultivos, obtener



ingredientes en la cocina, disfrutar de comida basada en plantas en el patio y encontrar nueva inspiración.

Hall J1-2: En los Pabellones J se encuentran los proveedores de muebles e interiorismo para la industria de la restauración. Además, se pudo experimentar Tapas Haven, un concepto de restaurante único inspirado en las vibrantes calles de Madrid. Donde el alma española se encuentra con la elegancia nórdica. El concepto del restaurante fue diseñado por la arquitecta de interiores Jeanett Risom.

Hall J3: Como novedad en Foodexpo 2024, el Pabellón J3 fue transformado en un verdadero universo al aire libre.

Se podía encontrar inspiración sobre cómo decorar y optimizar las áreas al aire libre, extendiendo así la temporada al aire libre en hoteles, restaurantes o cafeterías.

El pabellón contaba con dos áreas de actividades: un lugar donde se mostraba cómo los espacios al aire libre podían convertirse en oasis atmosféricos que prolongaban las temporadas, y un área al aire libre con baños de agua caliente, tiendas de campaña y fogatas.

Hall K: En el Pabellón K se encontraba una amplia selección de emocionantes proveedores de equipamiento de bar y equipamiento para, por ejemplo, bodegas.

Además, en el Pabellón K se encontraron expositores de vinos y licores, bebidas, así como la oportunidad de explorar soluciones de tecnología de la información y sistemas de pago.

En el Escenario del Bar, dentro del Hall K, se pudo presenciar a *bartenders* profesionales compitiendo en disciplinas emocionantes y al mismo tiempo aprender más sobre vinos y licores, ya que el escenario también sirvió de marco para charlas inspiradoras y conferencias.

El Escenario del Bar se encontraba en el Pabellón K, donde también había expositores de equipamiento para bares, bebidas, accesorios para bares, cafeterías, restaurantes y hoteles, así como la oportunidad de explorar soluciones de tecnología de la información y sistemas de pago.

Hall L: En el Hall L se encuentran los proveedores de mobiliario y equipo para tu cocina profesional o tienda en Foodexpo.

Máquinas o mobiliario para cocinas profesionales, inventario para tiendas, inventario de cafetería, máquinas de café, productos de higiene y limpieza, embalajes de alimentos, servicio de mesa desechable, cubiertos u otros.

El equipo para cocinas profesionales principalmente se encuentra en el Pabellón L, mientras que las máquinas de café y el mobiliario para tiendas están en los Pabellones E y F respectivamente. Pero también encontrarás equipos emocionantes, máquinas e inventario en muchos otros lugares en la feria.



Hall M: En el Pabellón M puedes explorar una gran variedad de productos emocionantes y novedades de grandes fabricantes de alimentos tanto nacionales como internacionales.

2.2. Concursos profesionales

En cada edición de FOODEXPO, los profesionales del sector de la gastronomía y la restauración se congregan para participar en los concursos profesionales, una de las tradiciones destacadas del evento, compitiendo por los siguientes títulos:

- Chef y Camarero del año
- Mejor chef y camarero nórdico
- Chef “verde” nórdico
- Campeonato Danés de Cócteles y Mocktails
- Mejor bola de ron de Dinamarca (Rum Kugle)
- Mejor pastelero y mejor panadero de Dinamarca
- Competiciones de carne
- Competiciones de pescado
- Competición de queso

2.3. Datos estadísticos de participación

Desde su primera edición en 2004 FOODEXPO ha aumentado notablemente sus cifras de participación, tanto en expositores como en el número de visitantes, hasta el año 2022. Esta situación fue debida a en parte a la influencia de la pandemia y la todavía existía reticencia de algunas empresas a viajar a ferias. No obstante, FOODEXPO 2024 también experimenta una reducción en el número de visitantes y sobre todo de expositores, a pesar de que ya no existe impacto de la pandemia. En 2024 el total de visitantes fue de 21.553 y el número de expositores de 460 durante los tres días, según datos publicados por la organización.





TABLA 1. NÚMERO DE VISITANTES Y EXPOSITORES A FOODEXPO Y SU EVOLUCIÓN 2014-2022

Año	Expositores	Variación respecto edición anterior	Visitantes	Variación respecto edición anterior
2014	420	14,13 %	24.243	11,29 %
2016	498	18,57 %	25.822	6,51 %
2018	571	14,66 %	26.178	1,38 %
2022	560	-1,9 %	22.815	-12,8 %
2024	460	-17,86 %	21.553	-5,53 %

Fuente: MCH Messecenter Herning.

2.4. Presencia española en la feria

Aunque FOODEXPO es reconocida por su alcance internacional, se nota una marcada representación de expositores y asistentes provenientes de países nórdicos en contraste con la escasa presencia de empresas de otros países. Este hecho ha resultado en una participación limitada de empresas españolas en la feria, con solo una empresa presente. Aunque es posible encontrar y probar productos españoles, la mayoría de estos están exhibidos en los stands de importadores y distribuidores daneses que cuentan con dichos productos en su catálogo.

2.4.1. Listado de expositores españoles

- **Josper, S.A.U:**

Josper es una empresa española líder en la fabricación de hornos de brasa fundada en el año 1969 en Pineda de Mar, Barcelona. Desde entonces, se ha dedicado a la elaboración artesanal de equipos de alta calidad para la cocina profesional, revolucionando la manera en que se preparan los alimentos a la brasa.

Los hornos Josper son reconocidos mundialmente por su excepcional rendimiento y durabilidad. Su diseño innovador combina la intensidad del calor de una parrilla con el control de un horno, permitiendo a los chefs crear platos únicos con un sabor ahumado incomparable. La clave del éxito de Josper radica en su compromiso con la excelencia y la calidad. Cada horno es fabricado con materiales de primera calidad y sometido a rigurosos controles de calidad para garantizar su rendimiento óptimo en la cocina.

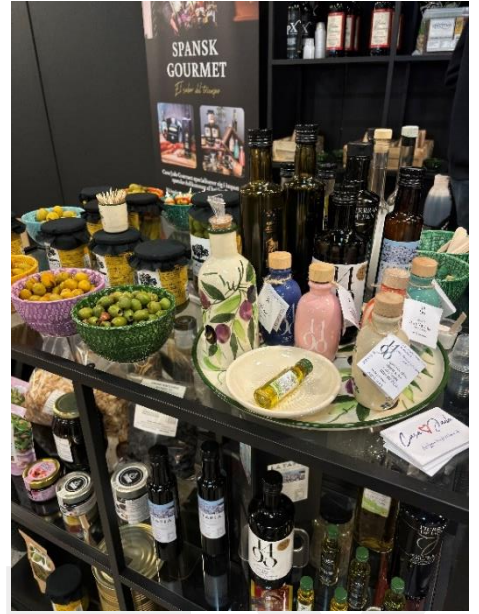
Además, Josper se enorgullece de su compromiso con la sostenibilidad. La empresa se esfuerza por utilizar materiales respetuosos con el medio ambiente en la fabricación de sus hornos y promueve prácticas responsables en todas sus operaciones. Con una amplia gama de modelos

disponibles, desde hornos de sobremesa hasta unidades de gran tamaño para cocinas industriales, Josper ofrece soluciones adaptadas a las necesidades de cada cliente, proporcionando una experiencia culinaria única y memorable en restaurantes de todo *el mundo*



2.4.2. Otros productos españoles presentes en la feria

FOODEXPO contó con la presencia de marcas españolas gracias a la diversidad de productos ofrecidos por algunos importadores y distribuidores. En los pabellones dedicados a la alimentación, los visitantes pudieron encontrar una amplia variedad de productos españoles, que incluyen aceite de oliva, aceitunas, conservas de vegetales y pescado, aperitivos y una variedad de embutidos. Esto demuestra que, aunque la representación directa de empresas españolas fue limitada, la oferta de productos españoles estuvo presente y accesible a través de los importadores y distribuidores en la feria.



3. Tendencias y novedades presentadas

3.1. Zonas temáticas

Además de la zona de exposición general, se instalaron una serie de zonas temáticas distribuidas por toda la feria, en los 10 *halls*.

- **Gastronomy & Specialties, Hall D.**
Oportunidad de conocer a los proveedores de especialidades, *delicatessen*, y productos gastronómicos.
- **Nature´s pantry, Hall H.**
Promoción del concepto “de la tierra a la mesa”. Una agenda centrada en inspirar a actuar de manera más sostenible en las cocinas profesionales. Los principales temas tratados fueron el clima, la sostenibilidad, la ecología y los productos a base de plantas.
- **The Catwalk, Hall E.**
En el centro del *Hall E* se encuentra el escenario en el que tendrá lugar el desfile de moda centrado en la ropa de trabajo para la industria alimentaria. El desfile será en colaboración con algunos expositores del *Hall*, se mostrarán las últimas novedades en ropa de trabajo. Un total de 2 desfiles diarios a las 12h y a las 14h.
- **Sustainability evento, Hall H.**
Este evento se centró en 4 presentaciones con un almuerzo informal al final, cuyo objetivo era explicar varios consejos cualitativos y útiles para comenzar a trabajar realmente en la sostenibilidad. Los temas tratados fueron: Responsabilidad del productor por el embalaje, etiquetado climático y medición climática, estándar para la elaboración de informes ESG digitales y finalmente un panel de debate sobre sostenibilidad con expertos.
- **Butiks Torvet**
En la nueva área de eventos de Foodexpo, Butikstorvet, se combina una auténtica atmósfera de mercado con emocionantes expositores, puestos de mercado activos, así como presentaciones y debates relevantes.

Aquí se pone un enfoque total en las tendencias, desafíos y temas que están dando forma al comercio minorista tanto en las pequeñas tiendas especializadas como en toda la industria, tanto ahora como en el futuro.

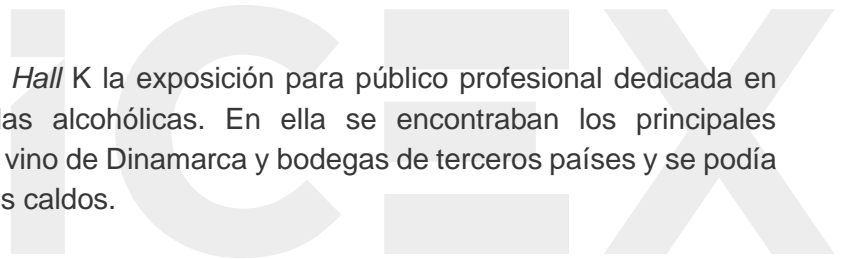
- **Tapas Haven, Hall J2.**

El concepto de este *hall* rinde homenaje al movimiento gastronómico español del siglo XX, donde la deliciosa comida era para todos, sin importar la economía. Inspirado en las animadas cervecerías de Madrid, Tapas Haven combina la auténtica atmósfera y estilo culinario español con la delicadeza y simplicidad nórdica.

La misión es simple y poderosa: crear un lugar donde cada bocado sea una invitación para compartir y disfrutar las alegrías simples de la vida sin preocuparse por los precios. Los clientes pueden sentarse, dejar que sus papilas gustativas se deleiten con las auténticas tapas y disfrutar de una atmósfera donde cada detalle refleje su devoción por continuar la tradición de las Cervecerías.

- **WineExpo**

En una zona independiente del *Hall K* la exposición para público profesional dedicada en exclusiva al vino y las bebidas alcohólicas. En ella se encontraban los principales importadores y distribuidores de vino de Dinamarca y bodegas de terceros países y se podía catar una amplia variedad de sus caldos.





4. Valoración

FOODEXPO, una destacada feria de alimentación en la región nórdica, que sirve como punto de encuentro para profesionales y entusiastas del sector. Distribuida en 10 pabellones según productos y servicios, su organización facilita una visita eficiente.

Desde su inicio en 2004, con ediciones bianuales hasta la fecha, exceptuando la edición de 2020, ha ganado prestigio como la principal feria de alimentación del país. La última edición atrajo a 21.553 visitantes de más de 40 países y contó con 460 expositores. A pesar de que el número de expositores se ha visto reducido, los visitantes se mantienen bastante estables.

Aunque su alcance es internacional, destaca su enfoque regional, lo que la convierte en una excelente oportunidad para empresas españolas interesadas en introducirse al mercado danés o expandir su presencia. Es notable que todos los carteles, señales y materiales informativos están en danés, pero la organización y señalización dentro del recinto son excelentes.

FOODEXPO permite explorar las tendencias locales, identificar competidores y establecer relaciones comerciales con importadores y agentes interesados en productos españoles. La edición más reciente destacó la importancia de la sostenibilidad y los productos ecológicos. Un factor muy relevante para las empresas danesas.

La decisión de participar en FOODEXPO debe basarse en el producto a promocionar, su potencial en el mercado escandinavo y el coste económico. Los expositores deben contar con *stands* atractivos y personal capacitado, preferiblemente con habilidades en danés debido al enfoque local de la feria. En caso contrario, una persona con un nivel de inglés elevado sería adecuado, ya que la población danesa habla inglés con mucha facilidad.



5. Anexos

Lista de expositores de FOODEXPO 2024: <https://uk.foodexpo.dk/exhibition/exhibitors>

Distribución de los *halls* en FOODEXPO 2024: <https://uk.foodexpo.dk/for-visitors>

Colaboradores en FOODEXPO 2024: <https://uk.foodexpo.dk/about-us>



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