



OTROS  
DOCUMENTOS

---

2024



# El sector de la restauración en Países Bajos

Oficina Económica y Comercial  
de la Embajada de España en La Haya

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



OTROS  
DOCUMENTOS

9 de julio de 2024  
La Haya

Este estudio ha sido realizado por  
Susana Sordo Alonso

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial  
de la Embajada de España en La Haya

<http://Paisesbajos.oficinascomerciales.es>

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

NIPO: 224240096



# Índice

1. Cifras clave del sector	4
2. Características del mercado	5
2.1. Definición del sector de la restauración	5
2.2. Tamaño del mercado	5
2.2.1. Restaurantes de servicio completo	6
2.2.2. Restaurantes de servicio limitado	7
2.2.3. Bares y cafés	8
2.3. Principales actores	8
2.3.1. Restaurantes de servicio completo	8
2.3.2. Restaurantes de servicio limitado	8
2.3.3. Cafés y bares	9
3. La oferta española	10
4. Oportunidades del mercado	11
5. Claves de acceso al mercado	12
5.1. Distribución	12
5.1.1. Estructura de distribución	12
5.1.2. Principales canales de venta	12
5.1.3. Factores clave para acceder al mercado	13
5.2. Legislación aplicable y otros requisitos	14
5.2.1. Seguridad alimentaria: Ley de Alimentos y Productos de Consumo ( <i>Warenwet</i> )	14
5.2.2. Regulaciones laborales	14
5.2.3. Protección al consumidor	15
5.2.4. Normativas ambientales	15
5.2.5. Licencias y permisos	15
5.3. Ferias	16
6. Información adicional	18
6.1. Asociaciones y federaciones del sector	18
6.2. Publicaciones especializadas y revistas del sector	18





# 1. Cifras clave del sector

Desde 2020, el sector de la restauración en Países Bajos ha experimentado una significativa transformación impulsada por la crisis sanitaria de la COVID-19 y sus consecuencias económicas. Durante la pandemia, muchos restaurantes se enfrentaron a cierres temporales y desafíos financieros, lo que llevó a un aumento de los costes operativos y a una reducción del número de establecimientos. La evolución tras la pandemia ha sido positiva y en 2023 el sector mostró una recuperación profunda con un aumento del 10 % de las ventas de servicios de alimentación, alcanzando los 5.900 millones de euros.

A pesar de esto, la elevada inflación y el aumento de los costes de ingredientes y energía continuaron presionando a los operadores, que se vieron obligados a ajustar menús y a limitar el desperdicio. Las cadenas de restaurantes, especialmente en el segmento de servicio limitado, han tenido un mejor desempeño en comparación con los establecimientos independientes, ya que se han beneficiado de su capacidad de adaptación a la demanda del mercado.

Este informe utiliza datos de 2023 y para mostrar la evolución del sector se incluirán datos de años anteriores. La tabla siguiente presenta las cifras clave del mercado y el sector.

Indicadores	Datos 2023
<b>Población total del país</b>	17,9 millones de habitantes
<b>PIB (millones de euros) y crecimiento desde el año anterior (%)</b>	1.797.805 / + 8 % respecto al año anterior
<b>Riesgo país y clima de negocios</b>	A2 / A1
<b>Ingresos generados por el sector de la restauración</b>	12.400 millones de euros
<b>Número de restaurantes en el país</b>	41.062

Fuente: Elaboración propia a partir de datos de [CBS](#) y [Coface](#).

## 2. Características del mercado

### 2.1. Definición del sector de la restauración

El sector de la restauración en Países Bajos incluye una variedad de establecimientos que ofrecen servicios de alimentación y bebidas. Se distinguen dos grandes tipologías: restaurantes de servicio completo y restaurantes de servicio limitado. Además, se incluyen los cafés, los bares y los puntos de venta de comida exprés.

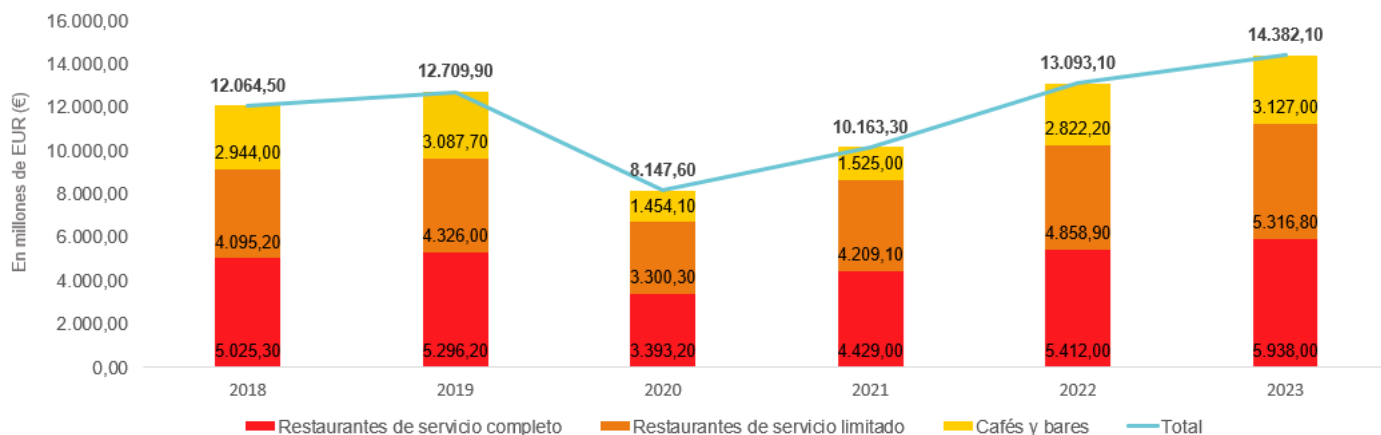
- **Restaurantes de servicio completo (*full-service restaurants*):** proporcionan una experiencia de comedor completa con servicio a la mesa, menús extensos y, por lo general, una atmósfera más formal. Es un servicio que puede darse para diferentes tipos de cocina, como la asiática, europea o latinoamericana, entre otras. El gasto medio por persona de estos restaurantes suele ser más elevado por ofrecer una experiencia gastronómica más completa.
- **Restaurantes de servicio limitado (*limited-service restaurants*):** en estos establecimientos el servicio a la mesa es limitado o inexistente. Los clientes hacen su pedido en el mostrador y esperan para llevarlo a su mesa o se lo llevan para consumirlo fuera del local. Este segmento incluye cadenas de comida rápida, pizzerías, cafeterías y tiendas de sándwiches, entre otras de carácter similar. Todas ellas se caracterizan por ofrecer un menú reducido y comidas rápidas y más asequibles. El gasto medio por persona suele ser menor que en los restaurantes de servicio completo, pero al no ofrecer el servicio completo también ahorran costes.
- **Bares y cafés:** incluyen una variedad de establecimientos que ofrecen comidas de escasa preparación y bebidas ligeras. Normalmente proporcionan una variedad de *snacks* dulces y salados, y se centran en la experiencia del consumidor en el establecimiento.

### 2.2. Tamaño del mercado

El sector de la restauración en Países Bajos ha experimentado una evolución significativa en términos de tamaño de mercado desde 2020 hasta la actualidad. En 2023, el sector alcanzó ventas por importe de 14.382,10 millones de euros, lo que supone una recuperación importante tras la caída provocada por la pandemia. Es un aumento significativo del 76,5 % en comparación con los 8.147,60 MEUR registrados en 2020. En el gráfico siguiente se muestra la evolución del sector. Se han incluido los años 2018 y 2019 para contextualizar los datos más recientes de 2023, año en que las tres categorías superaron los datos prepandemia.

## EVOLUCIÓN DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN, 2018-2023

En millones de EUR



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de [Euromonitor](#).

En 2023, el **número total de establecimientos** del sector de la restauración en Países Bajos fue de **41.062**: restaurantes de servicio completo, 14.993; restaurantes de servicio limitado, 12.848; cafés/bares, 10.487. Supone un gran incremento respecto a 2018, cuando el número total fue de 34.607 (18,65 %): restaurantes de servicio completo, 14.335 (4,59 %); restaurantes de servicio limitado, 12.272 (4,69 %); cafés/bares, 8.000 (31,08 %).

### 2.2.1. Restaurantes de servicio completo

En 2023, sus ventas alcanzaron los 5.900 millones de euros con un total de 14.993 establecimientos operativos. Aunque el número de establecimientos disminuyó un 2 % respecto al año anterior (2022), la categoría mostró una sólida recuperación en términos de ventas. Los restaurantes europeos (de cocina francesa, italiana, etc.) de servicio completo son los más numerosos, seguidos por los asiáticos y latinos. Los restaurantes de pizza de servicio completo experimentaron un aumento del 13 % de las ventas, que alcanzaron los 516 millones de euros en 2023.

## NÚMERO DE RESTAURANTES DE SERVICIO COMPLETO POR TIPO DE COCINA

Comparativa de 2018 y 2023

Tipo de cocina	Núm. Establecimientos (2018)	Núm. Establecimientos (2023)	Variación (%)
Europea	8.008	8.310	3,77 %
Asiática	3.209	3.369	4,99 %
Pizzería	940	1.030	9,57 %
Oriente Medio	960	1.016	5,83 %
Latinoamericana	380	390	2,63 %
Americana	112	119	6,25 %
Otros	726	759	4,54 %
<b>Total</b>	<b>14.335</b>	<b>14.993</b>	<b>4,59 %</b>

Fuente: Elaboración propia con datos de [Euromonitor](#).

### 2.2.2. Restaurantes de servicio limitado

Las ventas de este segmento alcanzaron los 5.300 millones de euros en 2023. Han mostrado un crecimiento constante (29,83 % desde 2018) y se han beneficiado de la alta inflación, que impulsó sus ventas. En 2023 había 12.848 unidades operativas de restaurantes de servicio limitado en Países Bajos. Las cadenas han mostrado un rendimiento destacado.

## NÚMERO DE RESTAURANTES DE SERVICIO LIMITADO POR TIPO DE COCINA

Comparativa de 2018 y 2023

Tipo de cocina	Núm. Establecimientos (2018)	Núm. Establecimientos (2023)	Variación (%)
Confitería/Panadería	2.881	2.729	5,27 %
Oriente Medio	1.727	1.849	7,06 %
Pizzería	1.375	1.725	25,45 %
Asiática	708	863	21,89 %
Latinoamericana	611	677	10,8 %
Heladería	567	640	12,87 %
Pollería	363	406	11,85 %
Hamburguesería	340	387	13,82 %
Pescado	286	314	9,79 %
Convenience	231	261	12,99 %
Otros	3.183	2.997	5,84 %
<b>Total</b>	<b>12.272</b>	<b>12.848</b>	<b>4,69 %</b>

Fuente: Elaboración propia con datos de [Euromonitor](#).

### 2.2.3. Bares y cafés

Las ventas de este segmento fueron 2.800 millones de euros en 2023. Ese mismo año había 10.487 unidades de cafés y bares en Países Bajos. Afrontan desafíos como la disminución del número de establecimientos independientes debido a la inflación, sin embargo, los cafés especializados han mostrado un buen desempeño gracias a su poder de atracción de consumidores que persiguen una experiencia más completa.

#### NÚMERO DE CAFÉS/BARES POR CATEGORÍA

Comparativa de 2018 y 2023

Tipología	Núm. Establecimientos (2018)	Núm. Establecimientos (2023)	Variación ( %)
Independientes	11.836	9.857	16,72 %
Cadenas	491	630	28,30 %
<b>Total</b>	<b>12.327</b>	<b>10.487</b>	<b>14,92 %</b>

Fuente: Elaboración propia con datos de [Euromonitor](#).

## 2.3. Principales actores

En este apartado se enumeran los principales actores por subcategoría:

### 2.3.1. Restaurantes de servicio completo

- **Van der Valk Groep:** esta cadena de restaurantes, que pertenecen al grupo hostelero de la familia Van der Valk, es el principal grupo con una participación del 6 % del valor del servicio de alimentación.
- **Loetje:** con cocina europea, ha experimentado un crecimiento en el número de establecimientos. En 2018 tenía 17 y en 2023, 36, lo que supone un incremento del 52,7 %.
- **Bunkr:** utiliza inteligencia artificial y se ubica en Eindhoven, la zona tecnológica de Países Bajos. Ha mejorado la eficiencia operativa y la experiencia del cliente.

### 2.3.2. Restaurantes de servicio limitado

- **McDonald's:** lidera en servicio limitado y en cafés y bares. En 2023 mantuvo su liderazgo con un aumento de las ventas. Cuenta con 263 establecimientos y en 2018 tenía 259, un incremento de 1,5 %.





- **Domino's pizza:** cuenta con 352 establecimientos en 2023 y experimentó un aumento de las ventas en ese mismo año. Es el segundo líder. En 2018 tenía 270 establecimientos, lo que supone un incremento del 23,29 %.
- **New York Pizza:** ha mostrado un fuerte crecimiento (24,42 %) en el número de establecimientos en 2023, ha alcanzado los 303. En 2018 tenía 229.

### 2.3.3. Cafés y bares

- **McDonald's:** con su formato especializado McCafé lidera esta subcategoría, cuenta con 263 establecimientos. Los McCafés están integrados en la mayoría de McDonald's, aunque aún no en todos.
- **Starbucks:** cuenta con 95 establecimientos en Países Bajos.
- **Hema:** cadena minorista neerlandesa de productos *non-food*; cuenta con 170 establecimientos de cafeterías.





### 3. La oferta española

El sector de la restauración en Países Bajos ha experimentado una diversificación en la tipología de cocina en los últimos años. Las cocinas internacionales, entre ellas la española, cobran más importancia en el abanico de opciones al alcance de los consumidores locales. La competencia es intensa y, en este contexto, la innovación y la calidad son factores fundamentales para que la oferta española destaque sobre las demás.

La reputación de España en el mercado neerlandés es positiva. La gastronomía española puede encontrarse en las grandes ciudades del país y los productos españoles son apreciados y fácilmente localizables en los restaurantes. Es el caso del vino español, presente en la carta de numerosos restaurantes. En 2023, los restaurantes españoles de Países Bajos experimentaron un aumento significativo, especialmente en la zona del Randstad. En la actualidad, hay más de 100 restaurantes españoles. La oferta española, centrada en tapas y platos tradicionales adaptados, ha ido ganado en popularidad.

ICEX, con su división de [Food and Wines from Spain](#), desarrolla [un programa de certificación de restaurantes españoles](#) en todo el mundo. Esta iniciativa garantiza los estándares de calidad de los establecimientos y procura al consumidor una experiencia real a la hora de buscar la auténtica cocina española y degustar sus productos nacionales. Actualmente [en Países Bajos hay 8 restaurantes certificados](#).

## 4. Oportunidades del mercado

Las oportunidades del mercado son variadas y giran en torno a tres grandes factores: la innovación, la expansión de franquicias y la adaptación a las nuevas tendencias de consumo.

- **Innovación:** restaurantes como Bunkr están explorando el uso de la inteligencia artificial (IA) y otras tecnologías para mejorar la experiencia del cliente y optimizar sus operaciones, como la reducción de desperdicios, obtención de materia prima o la gestión del personal.
- **Expansión de cadenas y franquicias:** las cadenas de servicio limitado franquiciadas o pertenecientes a cadenas han mostrado mejor rendimiento que los locales independientes, debido a su capacidad para gestionar costes y al contar con mayor estabilidad financiera. Esta realidad sugiere que existe potencial para la expansión de franquicias, en especial de categorías populares como comida asiática o la pizza.
- **Crecimiento de opciones vegetarianas y veganas:** la creciente toma de conciencia sobre salud y medio ambiente ha impulsado a los consumidores a elegir opciones vegetarianas o veganas (Vegan Junk Food Bar, Joe & The Juice, Sue o Gys son algunos ejemplos). Este cambio en las preferencias de los consumidores es una oportunidad para que los restaurantes amplíen su oferta de menús saludables y sostenibles.
- **Modelos de negocio alternativos:** la introducción de elementos autoservicio y la adopción de modelos de negocio que reduzcan la dependencia del personal se postulan como estrategias efectivas para reducir costes operativos, adaptarse a la escasez de mano de obra y a los elevados costes salariales.
- **Adaptación para el consumo en casa o para llevar:** con la presión sobre el poder adquisitivo de los consumidores, existe una oportunidad significativa para los restaurantes de ofrecer opciones de comida para llevar y/o servicios de entrega a domicilio. Esto puede incluir comidas preparadas, *kits* de comida para su elaboración, entre otros.
- **Enfoque en segmentos de mercado específicos:** segmentos como los restaurantes de pizza y las cafeterías especializadas han mostrado un buen desempeño y ofrecen oportunidades de crecimiento. Estos segmentos pueden capitalizar la preferencia de los consumidores por productos específicos y la conveniencia de la comida rápida.
- **Tiempo frente a salud:** el consumidor neerlandés busca ambas opciones. Por un lado, ahorrar tiempo y, por otro, comer lo más saludable posible. Existen oportunidades en este segmento que relaciona la rapidez con las opciones saludables.

Estas oportunidades sugieren que, a pesar de los desafíos económicos, el sector de la restauración en Países Bajos avanza hacia el crecimiento gracias a la innovación, la expansión de franquicias y la adaptación a las tendencias y preferencias de los consumidores.

## 5. Claves de acceso al mercado

### 5.1. Distribución

Para acceder al mercado de la restauración en Países Bajos, es fundamental conocer la estructura de distribución, los intermediarios clave y los principales canales de ventas.

#### 5.1.1. Estructura de distribución

##### *Distribución directa*

- **Productores y proveedores:** muchos restaurantes neerlandeses compran directamente a productores locales y proveedores especializados para garantizar la frescura y la calidad de los ingredientes. La cercanía permite abaratar costes y asegura el abastecimiento. Aunque no es la única opción, es habitual en restaurantes de servicio completo.
- **Distribuidores mayoristas:** empresas como Sligro Food Group NV, HANOS, Makro, Bidfood, etc., son los principales mayoristas en la distribución de productos alimenticios y bebidas para los establecimientos de restauración de todo el país.

##### *Intermediarios*

- **Plataformas de distribución:** plataformas como Bidfood y Makro sirven como intermediarios clave al ofrecer una amplia gama de productos y soluciones logísticas para los restaurantes.
- **Franquicias:** las franquicias utilizan sus propios canales de distribución, lo que les facilita el acceso a los productos específicos que necesitan a la vez que mantienen la uniformidad en cuanto a calidad y servicios. McDonald's o Domino's Pizza son ejemplos de este caso.

#### 5.1.2. Principales canales de venta

##### *Restaurantes*

- **De servicio completo:** incluye marcas como Van der Valk y Loetje, que ofrecen una experiencia de comedor más completa y suelen tener acuerdos de suministro a largo plazo con distribuidores específicos.

- **De servicio limitado:** el segmento que incluye cadenas como McDonald's y Subway, que dependen en gran medida de la rapidez del servicio.

#### *Plataformas de entrega a domicilio*

- **Just Eat (Thuisbezorg.nl):** es la principal plataforma de entrega a domicilio en Países Bajos y juega un papel fundamental en la conexión de restaurantes y consumidores finales cuando estos desean permanecer en sus casas. Es también un modo en que los consumidores descubren nuevos restaurantes.
- **Uber Eats y Deliveroo:** son actores importantes en el mercado de entrega de alimentos a domicilio y ofrecen una red logística eficiente para los restaurantes; la cuota de Just Eat en el país es mayor.

#### *Supermercados y tiendas de conveniencia*

- **Albert Heijn y Jumbo:** las dos mayores cadenas de supermercados neerlandesas han ampliado su oferta paulatinamente e incluyen comidas preparadas y *kits* de comidas, En algunos establecimientos disponen incluso de cafetería para hacer recetas concretas. Es un formato más económico para el consumidor que el restaurante, y es la forma que tienen estos supermercados de competir con los restaurantes.
- **AH to go o Spar:** otra forma son los pequeños establecimientos *to go* ubicados en estaciones de tren y en lugares de paso de alta concurrencia. Ofrecen una alternativa rápida y accesible para los consumidores.

### 5.1.3. Factores clave para acceder al mercado

- **Adaptación a las preferencias locales:** la inclusión de opciones vegetarianas, veganas, o menús aptos para celíacos e intolerantes, se ha vuelto crucial debido al interés de los consumidores por dietas más saludables y sostenibles.
- **Innovación tecnológica:** la implementación de tecnología avanzada, como sistemas de pedido en línea o aplicaciones móviles resulta esenciales para atraer a los clientes jóvenes y altamente digitalizados.
- **Sostenibilidad:** adoptar prácticas sostenibles es un punto básico para los consumidores. La reducción de desperdicios, el uso de envases y *packaging* reciclado o ecológico es fundamental

para mejorar la reputación del restaurante y potenciar su imagen de marca. Es también necesario para atraer a los consumidores concienciados con el medio ambiente.

- **Mano de obra:** en el país hay pocas profesionales de la hostelería (a diferencia de lo que sucede en España), por lo que la mayoría de los camareros son estudiantes y, cada vez más, extranjeros con escasa formación. También resulta complicado encontrar chefs. Para la oferta española será determinante contar con mano de obra cualificada y leal.
- **Regulaciones y cumplimiento:** es requisito indispensable cumplir con las regulaciones locales en términos de higiene, seguridad alimentaria y laboral, para operar de acuerdo con la legalidad vigente.

## 5.2. Legislación aplicable y otros requisitos

La legislación aplicable abarca varias áreas clave que incluyen la seguridad alimentaria, las regulaciones laborales, la protección al consumidor y las normativas ambientales. El incumplimiento de estas regulaciones puede resultar en sanciones severas como multas, cierres temporales o permanentes y/o acciones legales.

### 5.2.1. Seguridad alimentaria: Ley de Alimentos y Productos de Consumo (*Warenwet*)

- [Autoridad de Seguridad Alimentaria \(NVWA\)](#): la NVWA (Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit) es responsable de supervisar el cumplimiento de las obligaciones de seguridad alimentaria. Realiza inspecciones regulares para asegurarse de que los establecimientos cumplan los estándares establecidos.
- [Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control \(HACCP\)](#): los restaurantes deben implementar un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control para identificar y controlar todos los posibles peligros en la cadena de producción alimentaria en su establecimiento.

### 5.2.2. Regulaciones laborales

- [Ley de Normativa Laboral \(\*Arbeidstijdenwet\*\)](#): establece las horas máximas de trabajo y los periodos mínimos de descanso de los empleados. La legislación neerlandesa establece un salario mínimo que debe ser respetado por todos los empleadores. El salario mínimo se ajusta regularmente y varía según la edad del empleado.



- [Ley de Condiciones de Trabajo \(\*Arbeidsomstandighedenwet\*\)](#): obliga a los empleadores a proporcionar un espacio y ambiente de trabajo seguros y saludables. Esto incluye la prevención de riesgos laborales y la implementación de medidas de seguridad adecuadas.

### 5.2.3. Protección al consumidor

#### [Ley de Protección al Consumidor \(\*Wet Bescherming Consument\*\)](#)

- Los restaurantes deben proporcionar información clara sobre los ingredientes y posibles alérgenos presentes en sus platos y menú. Es crucial para proteger a los consumidores con alergias alimentarias.
- Los consumidores tienen derecho a productos y servicios que cumplan con expectativas razonables de calidad y seguridad.

### 5.2.4. Normativas ambientales

#### [Ley de Gestión Ambiental \(\*Wet Milieubeheer\*\)](#)

- **Gestión de residuos:** los restaurantes deben gestionar sus propios residuos de forma adecuada.
- **Eficiencia energética:** se fomenta el uso de prácticas y tecnologías eficientes.

### 5.2.5. Licencias y permisos

- [Licencia de Operación \(\*Exploatievergunning\*\)](#): es necesario obtener una licencia de operación de la municipalidad antes de abrir un restaurante. Es requerida para asegurar que el establecimiento cumple con los requisitos locales.
- [Permiso de alcohol \(\*Alcoholvergunning\*\)](#): si se desea servir bebidas alcohólicas para su consumo en el local hay que obtener un permiso específico. Este permiso regula las horas de venta y las áreas donde pueden consumirse.

### 5.3. Ferias

- [HORECAVA](#) y [Bellavita Expo Amsterdam](#)

**Descripción:** Es la principal feria de la industria de la hostelería y restauración en Países Bajos. Abarca una amplia gama de productos y servicios para el sector. Incluye catas de vino, seminarios y oportunidades de *networking*. Dentro de HORECAVA se organiza Bellavita Expo Amsterdam, dedicada a la comida y bebidas mediterráneas con fuerte representación de productos italianos.

**Lugar de celebración:** RAI Ámsterdam.

**Fechas de la última edición:** del 8 al 11 de enero de 2024.

**Datos de participación:** 71.000 visitantes y más de 700 expositores. Más de 200 expositores en Bellavita Expo.

**Fechas de la próxima edición:** del 13 al 16 de enero de 2025.

- [Wine Professional](#)

**Descripción:** feria especializada en vinos y dirigida a profesionales del sector, lo que incluye sumilleres, restauradores y distribuidores. Ofrece catas de vino, seminarios y encuentros con productores.

**Lugar de celebración:** RAI Ámsterdam.

**Fechas de la última edición:** del 8 al 10 de enero de 2024.

**Datos de participación:** aproximadamente 10.000 visitantes y 200 expositores.

**Fechas de la próxima edición:** del 13 al 15 de enero de 2025.

- [Gastvrij Rotterdam](#)

**Descripción:** enfocada al futuro de la gastronomía, en ella se presentan innovaciones, tendencias y productos de alta calidad para el sector de la restauración de la zona sur de Países Bajos. Incluye demostraciones y concursos entre chefs.

**Lugar de celebración:** Rotterdam Ahoy.

**Fechas de la última edición:** del 18 al 20 de septiembre de 2023.

**Datos de participación:** más de 14.000 visitantes y 500 expositores.





**Fechas de la próxima edición:** del 23 al 25 de septiembre de 2024.

- [Folie Culinaire](#) y [BBB Maastricht](#)

**Descripción:** Folie Culinaire es un evento *gourmet* de alta gama dirigido a chefs y profesionales de la restauración neerlandeses y belgas. Está centrado en la alta cocina y la creatividad culinaria. Se realiza dentro de BBB Maastricht. Reúne a proveedores y expertos e incluye exhibiciones.

**Lugar de celebración:** MECC Maastricht.

**Fechas de la última edición:** del 9 al 11 de octubre de 2023.

**Datos de participación:** alrededor de 11.000 visitantes y 300 expositores.

**Fechas de la próxima edición:** del 7 al 9 de octubre de 2024.

ICEX

## 6. Información adicional

### 6.1. Asociaciones y federaciones del sector

- **Koninklijke Horeca Nederland (KHN)**: es la principal asociación de la industria de la restauración y hostelería en Países Bajos. Ofrece informes, estudios de mercado y estadísticas relevantes sobre el sector de la restauración. Asimismo, también ofrece asesoramiento fiscal, legal y administrativo a sus miembros, organiza programas de formación y facilita el contacto entre su red, favoreciendo el *networking*. Representa a más de 20.000 empresas de hostelería incluyendo a restaurantes, bares, cafeterías, hoteles y otros establecimientos.
- **Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI)**: centrada en la industria alimentaria en general. Aunque su enfoque principal es la producción y distribución de alimentos, su trabajo impacta directamente en el sector. Recopila datos sobre producción, distribución y consumo de alimentos en el país; promueve prácticas sostenibles y responsables en la industria y ofrece orientación sobre el cumplimiento de la regulación del sector. Publica un informe anual con el estado de la industria alimentaria en Países Bajos.

### 6.2. Publicaciones especializadas y revistas del sector

- **Horeca Entree**: revista especializada que ofrece información, artículos de opinión y realiza un análisis de las tendencias del sector. Organiza anualmente los **Entree Awards** para premiar a las empresas y establecimientos del sector que hayan comenzado a operar o hayan reacondicionado sus espacios en el último año.
- **Misset Horeca**: publicación sectorial con una amplia gama de contenidos, desde noticias hasta análisis profundos del sector.

# ICEX

Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

**Ventana Global**

913 497 100 (L-J 9 a 17 h; V 9 a 15 h)

[informacion@icex.es](mailto:informacion@icex.es)

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

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



**ICEX** España  
Exportación  
e Inversiones