



INFORME  
DE FERIA

---

2024



# Gastvrij Rotterdam

Róterdam

23-25 de septiembre de 2024

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



INFORME  
DE FERIA

18 de octubre de 2024  
La Haya

Este estudio ha sido realizado por  
Laura Civil Recio

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

<http://paiseshijos.oficinascomerciales.es>

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

NIPO: 224240140



# Índice

<b>1. Perfil de la Feria</b>	<b>4</b>
1.1. Ficha técnica	4
1.2. Sectores y productos representados	4
1.3. Datos de la 11.ª edición	5
1.4. Actividades de promoción de la feria por parte de la Ofecome	5
<b>2. Descripción y evolución de la Feria</b>	<b>7</b>
2.1. Ubicación y distribución del espacio	7
2.2. Actividades de la feria	10
2.3. Datos estadísticos de participación española	18
<b>3. Tendencias y novedades presentadas</b>	<b>21</b>
<b>4. Valoración</b>	<b>22</b>
<b>5. Anexos</b>	<b>23</b>
5.1. Cómo llegar	23
5.2. Enlaces de interés	23
5.2.1. Asociaciones sectoriales	23
5.2.2. Publicaciones	24
5.2.3. Empresas Asistentes	24





# 1. Perfil de la Feria

## 1.1. Ficha técnica

<b>Feria</b>	Gastvrij Rotterdam
<b>Página web</b>	<a href="https://www.gastvrij-rotterdam.nl">https://www.gastvrij-rotterdam.nl</a>
<b>Ámbito</b>	Restauración (HORECA)
<b>Fechas de celebración</b>	Del 23 al 25 de septiembre de 2024.
<b>Fechas de la próxima edición</b>	Del 22 al 24 de septiembre de 2025.
<b>Periodicidad y n.º de edición</b>	Anual. 11.ª edición.
<b>Lugar de celebración</b>	Recinto ferial Rotterdam Ahoy (Ahoyweg 10, 3084BA Rotterdam)
<b>Horario de la feria</b>	23 de septiembre, de 11:00h a 18:00h. 24 de septiembre, de 11:00h a 18:00h. 25 de septiembre, de 11:00h a 18:00h.

## 1.2. Sectores y productos representados

Gastvrij Rotterdam es una feria profesional dedicada al sector de la hostelería, posicionándose como una plataforma gastronómica de alta calidad para la industria de la restauración, *food industry* y *catering* principalmente, que abarca tendencias y productos del sector.

Los asistentes son profesionales del ámbito HORECA de los segmentos medio-alto, como *chefs*, *sous chefs*, *maîtres*, *sumilleres*, *bartenders*, baristas, así como propietarios y gerentes de restaurantes, cervecerías, restaurantes de hoteles, empresas de *catering*, tiendas *gourmet* y comedores, entre otros.



### 1.3. Datos de la 11.ª edición

<b>Feria</b>	Gastvrij Rotterdam.
<b>Horario de la feria</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 23 de septiembre, de 11:00h a 18:00h.</li><li>• 24 de septiembre, de 11:00h a 18:00h.</li><li>• 25 de septiembre, de 11:00h a 18:00h.</li></ul>
<b>Precios de la entrada</b>	45 € (Gratis mediante invitación).
<b>Expositores</b>	500 expositores.
<b>Visitantes</b>	19.724 visitantes.
<b>Precio del espacio</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Stand</i> sin construcción mínimo 12 m<sup>2</sup>. 185 €/m<sup>2</sup>.</li><li>• <i>Stand</i> + paquete de construcción de <i>stand</i> de lujo de 2,5 m de altura. 310 €/m<sup>2</sup>.</li></ul> <p><i>Stand</i> + paquete de construcción de <i>stand</i> de lujo de 3,5 m de altura. 345 €/m<sup>2</sup>.</p>
<b>Carácter</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Europeo. Principalmente distribuidores de Países Bajos y Benelux.</li></ul>
<b>Tipo de visitantes</b>	Profesionales del mundo de la restauración.
<b>Próxima edición</b>	Del 22 al 24 de septiembre de 2025.

### 1.4. Actividades de promoción de la feria por parte de la Ofecome

Con el propósito de realizar un análisis detallado de la feria Gastvrij Rotterdam, visitar a las empresas españolas y evaluar las principales tendencias del mercado, asistieron en representación de la Ofecome Alicia Martínez, jefe del Departamento de Industria Alimentaria de ICEX en La Haya, y la becaria ICEX 2024, Laura Civil.

Su presencia en la feria tuvo como principal objetivo la recopilación de información relevante del sector, así como la identificación de posibles oportunidades de negocio y potenciales socios comerciales en beneficio de las empresas españolas. De esta manera, se busca proporcionar



información detallada y asesoramiento a las empresas españolas interesadas en este mercado y en la creación de relaciones comerciales con entidades neerlandesas.

ICEX



## 2. Descripción y evolución de la Feria

Gastvrij Rotterdam celebró su undécima edición en el recinto ferial Rotterdam Ahoy del 23 al 25 de septiembre de 2024. Esta feria profesional reunió durante tres días productos y servicios relacionados con el segmento medio alto de la restauración, el *catering* y la hostelería. Además de productos agroalimentarios, el evento incluyó maquinaria, servicios complementarios y plataformas directamente relacionadas con el sector HORECA.

La feria está orientada principalmente al mercado neerlandés, con la mayoría de los expositores y visitantes provenientes de Países Bajos. Sin embargo, los productos exhibidos no se limitan a lo local, sino que incluyen artículos de diversos países, entre ellos España. A pesar de la diversidad de productos, la mayoría de los distribuidores e importadores con espacio de exposición son de origen neerlandés.

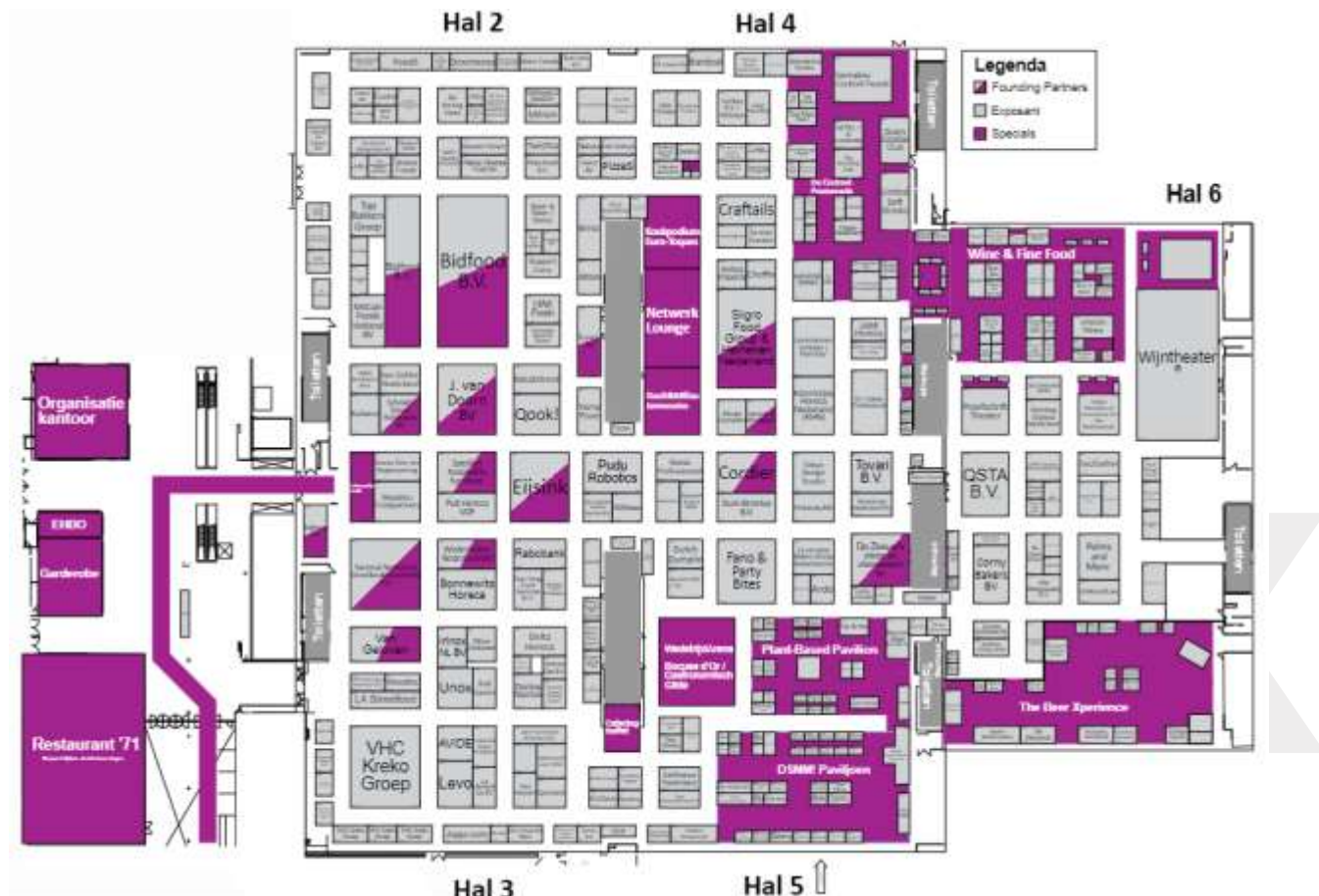
En la edición de 2024, los asistentes tuvieron la oportunidad de explorar 500 expositores, participar en talleres, demostraciones, clases magistrales, concursos y degustaciones, todo ello de la mano de reconocidos chefs, expertos en vino y destacados gastrónomos.

El número de asistentes superó las cifras récord de todas las ediciones anteriores, ascendiendo a un total de 19.724 visitantes.

### 2.1. Ubicación y distribución del espacio

La feria ocupó los pabellones del 2 al 6 del recinto ferial Ahoy de la ciudad de Róterdam. Además, cuenta con espacios donde se realizan diversas actividades diarias como conferencias, reuniones de trabajo, degustaciones o certámenes para cocineros.

MAPA DEL RECINTO GASTVRIJ ROTTERDAM 2024.



Fuente: Gastvrij Rotterdam 2024.

La edición 2024 cuenta con seis pabellones, cada uno de los cuales incluye áreas especiales dedicadas a tendencias y productos específicos. A continuación, se presenta una lista de estos espacios destacados en la exposición:

- **Dit Smaakt Naar Meer!**

Esta área se centra en la sostenibilidad dentro del sector HORECA. En ella se llevan a cabo sesiones culinarias y se otorgan los premios Gaia Green Awards. Cuenta con la participación de 40 expositores, así como diversos ponentes y *chefs*, su principal objetivo es promover productos sostenibles, orgánicos y socialmente responsables.





- **Wine & Fine Food**

En este pabellón, los asistentes tienen la oportunidad de degustar gran variedad de vinos y de algunos productos *gourmet* como aceite de oliva o queso. También se presentaron las últimas tendencias en el mundo del vino, con la participación de destacados gastrónomos y profesionales del vino que impartieron clases magistrales y catas en el Wijntheater. Este espacio también acoge eventos significativos como la elección de la Mujer del Vino del Año y la elección del Fromager del Año.

- **De Cocktail Promenade**

Pabellón dirigido a *bartenders* y baristas que quieren compartir su pasión, conocimientos y experiencia sobre el mundo de la coctelería. Tiene una amplia programación que incluye muestras de profesionales invitados que sirven, improvisan y presentan nuevas combinaciones.

- **Plant-Based Pavilion**

El Plant-Based Pavilion se centra en productos 100 % vegetales y presenta una amplia gama de proveedores. Este espacio incluye degustaciones de productos específicos del sector de *Food service*, todos de origen vegetal. La creciente popularidad del veganismo en la industria ha llevado a la organización a dedicar un área especial a esta tendencia, la cual ha crecido en cada edición, lo que muestra el interés de la hostelería por incorporar opciones *plant-based* en sus menús.

## PLANT-BASED PAVILION

*Gastvrij Rotterdam 2024.*



Fuente: Fotografías realizadas por la Oficina Económica y Comercial en Países Bajos.



- **Start-up Spots**

Espacio dedicado a marcas emergentes y a aquellos proveedores que buscan relanzar sus propuestas en la industria de la hostelería.

- **The Beer Xperience**

Área dedicada a la cerveza y organizada por *Have a Few* y *Hospitality Synergy Group*. Cada día de la feria se realizan diferentes presentaciones bajo la supervisión de Charles van Goch, de *Hospitality Synergy Group*. Además, cervecerías como De Beren Holding, NL Brouwers y Food Inspiration realizarán presentaciones en este espacio.

Las empresas productoras de cerveza independientes de los Países Bajos tendrán la posibilidad de interactuar directamente con los asistentes, exhibiendo tanto cervezas tradicionales como nuevas creaciones.

## 2.2. Actividades de la feria

Durante Gastvrij Rotterdam 2024 se llevaron a cabo diferentes concursos y finales culinarias, muchos de ellos celebrados en el Wedstrijd Arena, en el Kookpodium y organizados por Euro-Toques Nederland y Gastronomic Gilde, entre los que se encuentran:

- Final neerlandesa del Bocuse d'Or.
- Ronda preliminar del premio Gorro de Chef Dorado HANOS.
- Premio Gorro de Chef Verde.
- Premio "Minder Zout, Meer Smaak Award 2024".
- Final Mujer Vino del Año.
- Premio "Jonge Keukenhelden en Het Glazen Kalf".
- NK Oyster Stitching.
- NK Sabreren 2024.
- Gaia Green Awards 2024
- Fromager van het Jaar 2025

### Final neerlandesa del Bocuse d'Or.

La final del Bocuse d'Or Países Bajos se llevó a cabo en Gastvrij Rotterdam 2024. Los chefs Jet Loos, del restaurante Flore\*\* de Ámsterdam, y Rowin IJsseldijk, del restaurante De Treeswijkhoeve\*\* fueron los ganadores. Ambos representarán a Países Bajos en la final europea que se celebrará en marzo de 2026.

El jurado, compuesto por cuatro Master Chefs de la SVH y dos *chefs* de renombre, estuvo presidido por François Geurds, del restaurante FG\*\* y Franky's Grill en Rotterdam. Los finalistas tuvieron el desafío de preparar dos platos: uno a base de carne y otro de ingredientes vegetales, en un tiempo máximo de 5 horas y 35 minutos.

Los ganadores fueron los siguientes:

- Número 1: Jet Loos (Flore\*\* Amsterdam) y Rowin IJsseldijk (De Treeswijkhoeve\*\*)
- Número 2: Jos van der Noll (Le Nord, Bilthoven) y Mats Blanckstein.
- Número 3: Mark Captein y Kay Gosselink (Orangerie de Poll Doetinchem)

Además, se entregaron premios especiales:

- Mejor plato de carne: Jos van der Noll y Mats Blanckstein (Le Nord Bilthoven)
- Mejor plato a base de plantas: Mark Captein y Kay Gosselink (Orangerie de Poll Doetinchem)
- Premio de Higiene: Jos van der Noll y Mats Blanckstein (Le Nord Bilthoven)

## GANADORES BOCUSE D'OR

*Gastvrij Rotterdam 2024.*



Fuente: Web Gastvrij Rotterdam.

## Ronda preliminar del premio Gorro de Chef Dorado HANOS (HANOS Gouden Koksmuts bekend).

Diez equipos participaron en dos rondas clasificatorias para clasificarse para la final del concurso culinario que se celebrará el 13 de enero de 2025 durante la feria HORECAVA en Ámsterdam. Los finalistas fueron:

- Restaurant 't Amsterdammertje\*
- Restaurant 't Havenmantsje
- Restaurant Alma\*
- Landgoed Het Roode Koper
- Restaurant De Tramhalte

Durante la competición, los equipos prepararon un entrante y un plato principal con verduras, utilizando un paquete de ingredientes limitado para fomentar la creatividad y reducir el desperdicio de alimentos.

Los premios al mejor entrante y al mejor plato principal fueron otorgados a 't Amsterdammertje y 't Havenmantsje, respectivamente.

### GANADORES GORRO DE CHEF DORADO HANOS

*Gastvrij Rotterdam 2024.*



Fuente: Web Gastvrij Rotterdam.

### Premio Gorro de Chef Verde (Green Chefs Hat).

Los hermanos Jonas y Laurence Haegeman del restaurante De Vijf Seizoenen de Bélgica ganaron el Green Chefs Hat. En la segunda edición de esta competición, cuatro equipos de Países Bajos y Bélgica compitieron en un desafío de cocina vegetal organizado por el Gremio Gastronómico en colaboración con We're Smart.

El jurado estuvo compuesto por Frank Fol (We're Smart), Luc Kusters (Bolenius\*) y Lieven Lootens ('t Aards Paradijs). Los equipos tuvieron que preparar sus platos con un paquete limitado de ingredientes vegetales y sostenibles.

La próxima ronda preliminar del concurso Green Chefs Hat se celebrará en enero de 2025, durante la feria HORECAVA en Ámsterdam.



Los finalistas fueron:

- De Vijf Seizoenen (ganador)
- Chef Róbert
- Restaurante Nazka
- Kookatelier Op Oost

### GANADORES GORRO DE CHEF VERDE

*Gastvrij Rotterdam 2024.*



Fuente: Web Gastvrij Rotterdam.

### Premio "Minder Zout, Meer Smaak Award 2024".

El restaurante De Kleischuur de Gouda, liderado por el chef Bieko Rindt, ganó el premio. Este concurso desafió a seis equipos a preparar una cena de tres platos con un máximo de 2 gramos de sal. El objetivo era demostrar que es posible crear platos sabrosos reduciendo el consumo de sal.

El jurado, encabezado por el chef hispano neerlandés Adrián Zarzo, evaluó las propuestas basadas en el sabor y la creatividad. Los equipos utilizaron verduras, hierbas frescas, frutas y técnicas modernas como la fermentación para potenciar el sabor sin recurrir a la sal.

El equipo de Bieko Rindt destacó por el uso de productos regionales, recolección silvestre y hierbas y flores comestibles de cosecha propia. Como ganadores, recibieron un cheque de 500 € de HANOS y un reportaje en la revista LEKKER 500.



## GANADORES "MINDER ZOUT, MEER SMAAK AWARD 2024".

*Gastvrij Rotterdam 2024.*



Fuente: Web Gastvrij Rotterdam.

## Final Mujer Vino del Año 2024 (Wijnvrouw van het Jaar 2024).

Cuatro mujeres del mundo del vino en Países Bajos fueron nominadas para competir por el título de "Wijnvrouw van het Jaar 2024": Janna Rijpma-Meppelink, Hinke de Jong, Anne-Wies van Oosten y Barbara Houtzager. El jurado, compuesto por expertas del sector y anteriores ganadoras, evaluó a las candidatas en base a criterios de accesibilidad, profesionalismo, conocimiento y ambición.

Durante el evento en el Wijntheater de Gastvrij Rotterdam, Janna Rijpma-Meppelink fue nombrada "Wijnvrouw van het Jaar 2024". Este galardón, entregado por sexta ocasión, reconoce su contribución al mundo del vino y su capacidad para inspirar y conectar a profesionales del sector.

## GANADORA WIJNVROUW VAN HET JAAR 2024

*Gastvrij Rotterdam 2024.*



Fuente: Web Gastvrij Rotterdam.



### Premio "Jonge Keukenhelden en Het Glazen Kalf".

Este concurso organizado por VanDrie Group y Euro-Toques Nederland, reunió a jóvenes *chefs* que compitieron en creatividad, técnica y conocimiento del producto. Los participantes debían preparar un menú de tres platos utilizando ingredientes naturales y regionales, con al menos un plato que incluyera ternera.

Iris de Laat Van Baar de 26 años, fue la ganadora del concurso. A partir de noviembre de 2024 asumirá el rol de chef en Landgoed Huize Bergen en Vught.

Iris destacó por su capacidad para resaltar las múltiples posibilidades de la ternera, utilizando cortes poco comunes como carrillera, lengua y sesos. Su menú incluyó un pastrami de ternera inspirado en una receta familiar, un guiso de carrillera de ternera y una "bitterbal" de sesos de ternera.

### GANADORA "JONGE KEUKENHELDEN EN HET GLAZEN KALF"

*Gastvrij Rotterdam 2024.*



Fuente: Web Gastvrij Rotterdam.

### NK Oestersteken 2024

En la 31.ª edición del Oyster Stewing Championships 2024, celebrada en el marco de la feria hotelera Gastvrij Rotterdam, se llevaron a cabo las finales de los campeonatos neerlandés y belga de apertura de ostras. El neerlandés Bas de Koeier resultó ganador en su categoría, mientras que Emile Verrelst se alzó con el premio para Bélgica.



## GANADORES NK OESTERSTEKEN 2024

*Gastvrij Rotterdam 2024.*



Fuente: Web Gastvrij Rotterdam.

## Gaia Green Awards 2024

Los Gaia Green Awards 2024 se celebraron en el pabellón de inspiración sostenible de Gastvrij Rotterdam, reconociendo a los restaurantes, hoteles y ubicaciones MICE más sostenibles. Esta iniciativa es el resultado de la colaboración entre diversas organizaciones y actores comprometidos con la sostenibilidad en el sector de la restauración.

Los ganadores anunciados por Leon Keekstra (Stadsbemoedel Rotterdam) y Silvie Slachter (Euro-Toques) son los siguientes:

- Categoría Hoteles: The Usual Rotterdam
- Categoría Restaurantes: De Slotplaats de Bakkeveen
- Categoría Ubicaciones MICE: Pampus de Muiden

Además, se otorgaron premios en tres subcategorías:

- Plastic Free Award 2024: Stayokay Dordrecht
- Premio Falco Eleonora: d'Ouwe Smisse
- Premio del Público: De Slotplaats

El jurado, representado por Machiel van Dooren en nombre de Made Blue, destacó la importancia de estos reconocimientos para fomentar prácticas sostenibles en la industria.





## GANADORES GAIA GREEN AWARDS 2024

*Gastvrij Rotterdam 2024.*



Fuente: Web Gastvrij Rotterdam.

## Fromager van het Jaar 2025

En la final del concurso celebrado en el Teatro Proefschrift de Gastvrij Rotterdam, Tom Wolters, del restaurante Damianz en Roermond, se alzó con el título de Proefschrift Fromager 2024. El jurado profesional, presidido por Jan van Lissum de la Wine & Food Association / Proefschrift, evaluó a los candidatos en función de las selecciones de quesos que presentaron, así como de la selección de quesos y las técnicas de corte empleadas. Además, cada finalista propuso tres combinaciones de vino y queso de su elección. Los otros tres finalistas fueron:

- Sarah Broekroelofs, De Nederlanden, Vreeland\*
- Chantal Cazemier, Ratatouille Food & Wine, Haarlem\*
- Perry Heneweer, Merlet, Schoorl\*

El título de Proefschrift Fromager forma parte de los premios Proefschrift Restaurant Awards y se otorga anualmente.

## GANADORES FROMAGER VAN HET JAAR 2025

*Gastvrij Rotterdam 2024.*



Fuente: Web Gastvrij Rotterdam.

### 2.3. Datos estadísticos de participación española

La representación de productos españoles en la feria fue limitada, mayormente a través de importadores locales y del Benelux. Se pudieron observar varios productos, incluyendo vino, tapas, productos ibéricos, aceite de oliva y café.

Entre las empresas españolas que participaron con expositor propio en Gastvrij Rotterdam 2024 se encontraban Aceites Navarro García, que presentó su oferta bajo el *stand* de Mimbre, una tienda delicatessen ubicada en Utrecht, y Cafés Catunambú.

Además, el Consejo Regulador de Vinos de Jerez contó con un *stand* propio como parte de su campaña de promoción en Países Bajos.

El resto de los productos y marcas españolas presentes en la feria se mostraron a través de distribuidores. Entre ellos se encontraban Caviaroli, Amánida y Confiletas, que formaron parte del *stand* agrupado del mayorista neerlandés Bidfood, así como las empresas de aceite de oliva español Mueloliva - Venta del Barón, que estuvieron bajo el *stand* agrupado de Stichting Olijfolie Nederland.



## EMPRESAS ESPAÑOLAS CON STAND PROPIO

*Gastvrij Rotterdam 2024.*



Fuente: Fotografías realizadas por la Oficina Económica y Comercial en Países Bajos.

## STAND CONSEJO REGULADOR DE VINOS DE JEREZ

*Gastvrij Rotterdam 2024.*



Fuente: Fotografías realizadas por la Oficina Económica y Comercial en Países Bajos.

**STAND STICHTING OLIJFOLIE NEDERLAND**

*Gastvrij Rotterdam 2024.*



Fuente: Fotografías realizadas por la Oficina Económica y Comercial en Países Bajos.

**STAND AGRUPADO DE MARCAS BIDFOOD**

*Gastvrij Rotterdam 2024.*



Fuente: Fotografías realizadas por la Oficina Económica y Comercial en Países Bajos.

### 3. Tendencias y novedades presentadas

Uno de los grandes atractivos de Gastvrij Rotterdam es la posibilidad que brinda para conocer las últimas innovaciones y tendencias del sector. La feria apuesta por dar espacio a expertos reconocidos del sector para tratar las novedades y claves de futuro de la hostelería.

Gastvrij ha querido darle un protagonismo amplio a los productos de proteína alternativa, veganos, orgánicos y socialmente responsables en los últimos años

Además, también se celebraba por segunda vez en 2024 la final del concurso Green Chef's Hat, organizada por el gremio gastronómico y el Smart Green Guide. Este concurso está dedicado a cocineros que usan productos con origen 100 % plant-based. Así, las rondas preliminares se celebrarán en Horecava 2024 y los finalistas se decidieron en Gastvrij Rotterdam 2024. Los ganadores fueron los hermanos Jonas y Laurence Haegeman del restaurante De Vijf Seizoenen de Bélgica. Durante los tres días de feria se repartieron otros premios para empresas o productos que asistieron al evento:

- **Mujer Vino del Año 2024:** Janna Rijpma-Meppelink.
- **Ganadores Bocuse d'Or 2024 Países Bajos:** Los chefs Jet Loos, del restaurante Flore\*\* de Ámsterdam, y Rowin IJsseldijk, del restaurante De Treeswijkhoeve\*\* fueron los ganadores. Ambos representarán a Países Bajos en la final europea que se celebrará en marzo de 2026.
- **Finalistas sombrero de Oro HANOS 2024:** durante la feria Horecava 2025, se determinará el restaurante campeón entre los 5 finalistas elegidos durante Gastvrij 2024: Restaurant 't Amsterdammertje\*, Restaurant 't Havenmantsje, Restaurant Alma\*, Landgoed Het Roode Koper y Restaurant De Tramhalte.
- **Gaia Green Awards 2024:** se concede a empresas HORECA belgas o neerlandesas que destaquen en el ámbito del emprendimiento sostenible. Los ganadores fueron según categoría:
  - Categoría Hoteles: The Usual Rotterdam
  - Categoría Restaurantes: De Slotplaats de Bakkeveen
  - Categoría Ubicaciones MICE: Pampus de Muiden



## 4. Valoración

Los visitantes de Gastvrij Rotterdam pudieron conocer las novedades y tendencias más importantes del sector de la hostelería. Esta edición ha acudido un número de expositores y visitantes récord, que refuerza la tendencia alcista que parece estar experimentando el canal HORECA en Países Bajos.

Es una feria de tamaño mediano con mucha actividad y dinámica, con actividades y encuentros ocurriendo de forma simultánea.

Cabe destacar la multitud de conferencias, presentaciones, concursos, debates, etc. que construyen cada año el programa de la feria y que hacen de Gastvrij Rotterdam un importante punto de información y de encuentro para el sector HORECA. Esto cobra especial relevancia en un territorio como el Benelux, cuyas pequeñas dimensiones refuerza la necesidad de estrechar relaciones entre agentes. Sin duda, un evento muy importante para conocer las novedades y tendencias para los próximos años, así como la evolución del mercado a nivel de empresas, asociaciones, etc.

Los productos de origen vegetal, biológicos, orgánicos y socialmente responsables continúan teniendo una presencia destacada en la feria, acorde con su extraordinario nivel de aceptación en Países Bajos. Es un escaparate muy adecuado para empresas españolas que desean presentar su surtido de proteína alternativa en este mercado.

Los expositores reconocieron el gran atractivo de contar con visitantes de calidad en la feria. Gran parte de los visitantes eran dueños o personas con cargos elevados en restaurantes y proveedores de la industria, lo que permite desarrollar relaciones comerciales de valor y conectar con los principales agentes del sector. Existe facilidad para avanzar o cerrar acuerdos en la misma feria.

La participación española es limitada, pues es una feria de carácter nacional y los productos españoles que se exponen suelen hacerlo a través de sus distribuidores neerlandeses o de la zona del Benelux.

## 5. Anexos

### 5.1. Cómo llegar

- **En coche:** El recinto Rotterdam Ahoy es fácilmente accesible en coche. Sin embargo, debido a las condiciones del tráfico en Países Bajos, se recomienda utilizar el transporte público para evitar los frecuentes atascos. El recinto cuenta con un aparcamiento con capacidad para 2.000 vehículos y un coste de 19 € por día.
- **En tren:** Desde los aeropuertos de Schiphol-Ámsterdam o de Rotterdam-La Haya, el recinto se encuentra a menos de una hora en tren.
- **En transporte público:** El recinto está a 5 minutos a pie de la estación Zuidplein, por donde pasan varias líneas de tranvía, metro y autobuses de la red metropolitana de Róterdam.

### 5.2. Enlaces de interés

#### 5.2.1. Asociaciones sectoriales

- **Koninklijk horeca nederland**

Unión de Empresarios de Hostelería Neerlandeses  
Pelmolenlaan 10, 3447 GW Woerden  
PO Box 566, 3440 AN Woerden  
Teléfono: (+31) 0348489489  
*E-mail:* [info@khn.nl](mailto:info@khn.nl)  
Web: <http://www.khn.nl>  
(disponible en neerlandés e inglés)

- **Vereniging van de nederlandse groothandel in dranken en horecabenoedigheden (gdh)**

Asociación Neerlandesa de Mayoristas de bebidas y artículos de hostelería  
Schenkkade 50  
Etage 13  
2595 AR Den Haag  
Teléfono: (+31) 0708913930  
*E-mail:* [info@gdh.nl](mailto:info@gdh.nl)  
Web: [www.gdh.nl](http://www.gdh.nl) (disponible en neerlandés y en inglés).

ICEX

## 5.2.2. Publicaciones

- **[Entree Magazine](#)**: Plataforma destinada a los profesionales de la hostelería con revista mensual, publicaciones en redes sociales, publicaciones sectoriales y premios propios. Tendencias sobre el sector y vista panorámica del mundo del HORECA en Países Bajos.
- **[Misset Horeca](#)**: Fuente de información multimedia para empresarios y directivos del sector de la hostelería. Con noticias, consejos prácticos e información empresarial útil.
- **[Food Inspiration](#)**: Comparte historias, tendencias y novedades inspiradoras sobre servicios alimentarios y venta al por menor para profesionales de los servicios y la hostelería.
- **[@Foodclicks](#)**: Publicación digital que da acceso a las noticias relevantes y a la evolución del mercado del sector de la restauración a través de diversos canales de comunicación.
- **[De RestaurantKrant](#)**: Plataforma con noticias e información del mundo de la restauración neerlandés. Asociado a otras plataformas más especializadas: Lunchroom y De Cafékrant.
- **[DOLCE Magazine](#)**: Revista sobre tendencias en gastronomía.
- **[Gastronomisch Gilde](#)**: Red profesional de gastronomía de los Países Bajos. Asociación gastronómica internacional reconocida por WorldChefs. Conectar y apoyar a chefs de Países Bajos repartidos en cuatro grupos profesionales.
- **[BeverageNL](#)**: Plataforma relacionada con el sector de las bebidas.

## 5.2.3. Empresas Asistentes

Las empresas que participaron en la edición Gastvrij Rotterdam 2024 fueron las siguientes:

- |                             |                                       |   |
|-----------------------------|---------------------------------------|---|
| • 11er                      | • Aqqo                                | • Bickery Food Group B.V.                 |
| • 2Wine                     | • Ardo Foods nv                       | • Bidfood                                 |
| • A Dynamite Company        | • Art of People                       | • Bierbrouwerij De Magistraat             |
| • Aceites Navarro García    | • AVIDE                               | • Biesbroeck Auomation BV / h.o. Unitouch |
| • African Wines & Solo Vino | • Az. Agr. La Ghiraia                 | • Bio Futura                              |
| • AG Kessler                | • Azienda Agricola Valentini Ambrogio | • Bloom & Wolf BV                         |
| • Agresti 1902              | • Baker & Baker                       | • Boba Supply                             |
| • Agroposta                 | • Bakkerij Carl Siegert BV            | • Boerderijs B.V.                         |
| • AIOOC                     | • BALFEGÓ BLUEFIN TUNA                | • Boiron Freres                           |
| • Alfa Brouwerij            | • Bar-le-Duc                          | • Bonnewits Horeca                        |
| • Alsa                      | • Bardeal                             | • Boon Stoppel Wijnen                     |
| • Altoni                    | • BATU kombucha                       | • Bouhof Horeca                           |
| • Amanida                   | • Beef Club 29                        | • Brasserie Caulier                       |
| • Amanti Cocktails BV       | • Bettine geitenkaas                  | • Brederode Wijnkopers                    |
| • Anfors Imperial           | • Beyond Meat EU B.V.                 | • Bresc B.V.                              |
| • Angeline's Candles        |                                       |   |



- Brouwerij Chimay
- Brouwerij De Brabandere
- Brouwerij De Eeuwige Jeugd
- Brouwerij De Halve Maan
- Brouwerij Het Anker
- Brouwerij Homeland
- Brouwerij Kees
- Brouwerij Noordt
- BRU
- Brute Bonen
- Buitenhuis Mini Snacks
- Butlaroo
- Captain Food
- Cas & Kas
- CATUNAMBU
- Caviaroli
- Chateau Carpaccio
- Chaupain
- Chef Mallows
- Cheffix
- Cishew
- Clone Netherlands BV
- CNB Enterprises B.V.
- Cnudde
- CocktailMachines TenderOne
- Confiletas
- Consenza
- Cordier
- Corny Bakers
- Cour du Vin
- Coöperatieve Rabobank U.A.
- Craftails Nederland
- Cresco
- Crunchi Food
- Cucina B.V.
- Cup Brothers
- Cut The Cake
- De Ambacherie
- De Groot Edelgebak
- De Kikvorsch
- De Klok Dranken
- De Koning Vlees
- De Kroes
- De Maro banketbakkerij BV
- De Nieuwe Keuken
- De Notenshop
- De Rotterdamsche Oude
- De Tweede Jeugd
- De Vrij Espresso / San Remo
- De Zeeuw's vlees en vleeswaren bv
- Debic
- DEEG Pizza
- Deldiche N.V.
- Delicatezze d'Italia
- Délifrance
- Delizio
- Delta Horeca
- Dero Foods
- Desemenzo
- Dessert Direct
- Diageo
- Dionissis Andriotis
- Diversey
- Diversi Foods
- Don Papa Rum
- Donna Italia Benelux
- Dr. Oetker Professional (Alsa)
- Duca Streetfood
- Dun Yong Food Services B.V.
- Duni Benelux B.V.
- Dutch Cocktail Club
- Dutch Dumplin BV
- Dutch Spices
- Eat2Gather
- Eazis Music & Systems
- Eco-Straws
- Effium - Kookinnovaties
- Eijsink
- Enkco
- Enosafe - Enomatic Benelux
- Euro-Toques Nederland
- European Foodservice Partners
- Euroseat Horeca Meubel Outlet
- Eximia Drinkware
- F. Byvoet International BV
- Fano - salades, spreads en sauzen
- Feral Drinks
- Flora Tea
- FNV Horeca
- Food Fellows
- Food5
- FoodClicks
- Fooks
- Fourcroy Nederland
- Frank Seltzer
- Frans van den Hoogen Wijnkopers
- Frantoio Chiodi di Pierelli Romina
- Fresh Fruit Express International B.V.
- Freshminds Food

- Friandries
- FrieslandCampina
- Friet Hoes
- Fris Gedroogd Fruit
- Frisj Mints
- Fritz-Kola
- Fulin Robots
- Gabanna Foodworks
- Garniture
- Gastronomisch Gilde
- Gecko
- Gelato Connection
- Gewoon Sgoon BV
- Gifty
- GiG Drinks B.V.
- Gili Drinks
- Global Beverage Group Europe
- Glutenvrije Webshop
- Gobo Vino
- Goessens
- GoodLife Foods
- Gourmet Flammkuchen
- Grapdistrict Horeca
- Green Leisure Group Coöperatie U.A.
- GRO
- GroenteGoed
- Grootmeester
- Grovero
- Guto's Pão de Queijo
- HAK Fresh
- Halfes
- Have a Few
- Heeren van de Wijn B.V.
- Heeren van Loosdrecht
- Heerlijk van Dichtbij
- Heineken
- Hekos
- Hela Thissen B.V.
- Henri BV
- Herbly
- Het Kaasatelier
- Het Proefstation
- Het Vishuis - Culinary Smokehouse
- HioPOS.nu
- HL Halls International Ltd.
- Holoconnects
- Holtkamp Horeca B.V.
- Hoppe Professional
- Horecabier.nl B.V.
- HorecaLAB
- Hospitality Management
- Hotres / Mibrasa
- House of Caviar
- House of Foods
- Hovatec
- Hydro-Sano BV
- Ian en Wijn
- Icarus Wijnen
- ICEFACTORY COMPANY
- Ijsbaart
- IKBESTELZELF
- Ille Papier Service
- Imperial Meat Products
- Incredible Designs
- INNOVIS BVBA/ DIPP
- Interprofessioneel Parelhoen Comité
- Irinox
- Italexpert
- Italiaanse Kamer van Koophandel
- J. van Doorn
- JAM! horeca
- JB DIESCH BV / Searoop
- Je m'appelle
- JetDrinks
- Jigler B.V.
- Jongens van de Fant
- Juice Solutions International B.V.
- Kaapse Brouwers
- Kaasfort Amsterdam
- Kai Europe GmbH
- Kasteel Brouwerij Vanhonsbrouck
- Klearly
- Kobier
- KOFFIE LOVERS
- Kolibrie
- Kompaan Dutch Craft Beer Company
- Koninklijke ERU
- Koninklijke Horeca Nederland (KHN)
- Kookpunt
- Koopmans Professioneel Patisserie
- Koppert Cress
- Kraft Heinz
- Kral Gastro
- KUSzzz
- L'OUI
- LA Food BV
- La Grand' Halte
- La Lorraine Bakery Group
- La Venezia
- La Vineria
- Lagosse Chocolate BV
- Landgoed Heenwerf
- Le Frique B.V.
- Le Nouveau Chef



- Lemon Life
- Lentils.org
- Levo  
Produktenmaatschappij  
BV
- Levoni
- LIF Group
- Liquid Beans
- Livar BV
- Macaron Club
- Mademoiselle Desserts
- Match Tonic Water
- Mayoneur
- MAZA Mediterranean  
Delicacies
- McCain Foods Holland  
BV
- Meatstreet
- Milram Food-Service
- Mind Your Meat
- Mojo Maté
- Mooyman Sauzen B.V.
- Mount Caramel
- MplusKASSA
- Mr. John
- Muela-Olives S.L.
- Nammm
- Napking
- Nats Rawline
- Natural Blend
- Nedflex | Zeg het maar
- NeoStove
- Nice To Meat
- Nimble
- Nina Bakery
- NONA Drinks
- Noordman Wijnimport
- NOVAMEAT
- Oatly Nederland
- Odenwald Organic  
Bakery
- Oedipus
- Old Dutch Distillers
- Olijck Foods
- Oma Bobs Snacks
- Omer Vander Ghinste
- Opus Powered by  
Poolmanager
- OrangePOS
- Orbisk
- Orien Bites / Food  
Expert
- Orogel
- P31 Green Spritz
- PackagingDirect
- Party Bites -  
vernieuwende  
borrelsnacks
- Pastridor
- PB Sound
- Peka Kroef B.V.
- PepsiCo
- PerfectTed Matcha
- Pernod Ricard
- Pidy
- Piekenierskloof Wines
- Pier OLEA
- PingCloud BV
- PizzaSi
- PlatinumPOS
- Proefschrift
- PUB Horeca
- Publica Menucards
- Puklaveč Family Wines
- Pur Pain
- Pure Orient
- PuurOlijf
- Q.M.E. Food Innovations
- QBTEC / Qook!
- Qiox
- QSTA
- Quik's Potato Products
- Rational Nederland  
Grootkeukentechniek  
B.V.
- Remia C.V.
- Rituals Cosmetics  
Enterprise
- Rival Foods
- Robot Coupe
- Rockstar Energy Drink
- Roem van Yerseke - XO  
Oester
- Roos Carpaccio
- Roots Fish Smokery
- Rootzz of Nature
- Rose & Vanilla
- Rotterzwam
- Royal Blue Gin
- Roze Bunker
- Rudy's Brewing Co.
- Rungis BV
- Rush Energy Drink
- Rustichella d'Abruzzo
- SALOMON FoodWorld  
GmbH
- San Pellegrino
- Sandor Wine Import
- Santa Maria
- Satelliet
- Satino by WEPA
- Scanfie Kassasysteem
- Schmidt Zeevis
- Schulp Vruchtensappen  
BV
- SEA Water
- Seaburger
- Seb professional

- Sempio
- Served with Style
- Shiftbase
- Signature Foods Professional
- Sit & Heat BV
- Sligro Food Group Nederland B.V.
- Smedes Food Production
- Smilde Foods BV
- Smilde Natura BV
- SMIT&DORLAS
- Smit's Uien
- SNACKWITHBENEFITS
- Soc Agr. Bertoli
- Solina
- Soof
- Soolong
- Soons Rolluiken-Zonwering BV
- Sparc Kitchen
- Spectank
- SR Ruffino
- Staagro Grootkeukentechniek
- Stadsbrouwerij Maastricht
- Stadshaven Brouwerij
- Staffable Payroll
- Staffyou
- Stichting Dranken Examens en Normering
- STN Kassasystemen
- StoereTafels
- Stoop Premium Meat
- Sud'n Sol
- Surveillance Support
- SVH
- SVM Bakery Machines
- Tamis-VinoVia Wijnen
- Texelse Bierbrouwerij B.V.
- The Beverage House
- The Branding Club
- The Foody Store
- The Seaweed Company
- Tinc Set I Wijn Selecteurs
- Tonit Afrekensystemen
- Top Bakkers Groep
- Topking KaasTengels
- Tovari B.V.
- Treasure Dim Sum Products BV
- Troje VOF / ELEO
- Trouble and Spice
- Tuurlijk Wijnen
- TwisTea B.V.
- Two Chefs Brewing
- Udo Debecker
- Uhhmami
- United Soft Drinks
- Unox Netherlands B.V.
- Upfield
- Upta
- Van Duijnen Horeca Service B.V.
- Van Gelder
- Van Geloven
- Van Hessen
- Van Linschoten Gin
- Van Oordt Portions
- Van Tol Convenience Food
- Van Wijngaarden B.V.
- Vanilla Venture
- vanmenno
- Vasco Wijnimport
- Vegan Masters
- Vegan Visboer
- Velder
- Verbunt Verlinden
- Verstegen Spices & Sauces BV
- Verwielen en Wijngaard
- VHC Kreko groep
- Vinites
- Vinos de Jerez
- Vinoviccio
- VINVIN Wines
- Vipam International
- Voorne Gas
- Vrumona
- W&G Brinkhorst Best
- Weekend Drinks
- Weidelco Atsma
- Welkom aan tafel b.v.
- Wereldburgers BV
- Weststrate
- Wijnacademie
- Wijnimport Bleeker
- Wijnimport J. Bart
- Wijntheater
- Wilder Land
- Wine of Moldova
- Winterhalter Nederland BV
- Woertman Nederland BV
- Wonderful
- Yakelos Biopura
- Yama Food B.V.
- Your Gin
- YouSea
- Zainab Foods
- Zuiver Wijn
- Zumex

# 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