



INFORME
DE FERIA

2023



Espacio Food & Service

Santiago de Chile

26, 27 y 28 de septiembre de 2023

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Santiago de Chile

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

11 de octubre de 2023
Santiago de Chile

Este estudio ha sido realizado por
Maddi Ochotorena Ugalde

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Santiago de Chile

<http://chile.oficinascomerciales.es>

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E.

NIPO: 114-23-015-8



Índice

1. Perfil de la Feria	4
1.1. Ficha técnica	4
1.2. Sectores y productos representados	5
2. Descripción y evolución de la Feria	6
2.1. Actividades de feria	7
2.2. Eventos asistidos	8
2.3. Participación española	10
3. Valoración	12





1. Perfil de la Feria

1.1. Ficha técnica



ESPACIO FOOD & SERVICE

Fechas de celebración del evento: 26 a 28 de septiembre de 2023.

Expositores: 1.000 (aprox.).

Visitantes: 31.000.

Superficie: >25.000 m²

Ediciones: 11^o (la 1.^a en 2011).



Lugar de celebración: Centro de Eventos y Convenciones Espacio Riesco, Av. El Salto 5.000, Huechuraba (Santiago de Chile).

Horario de la feria: de 11:00 a 20:00.

Precios de entrada: \$10.000 para público general.

Precios del espacio:

Stand 6 m²: UF 44 + IVA

Stand 9 m²: UF 66 + IVA

Stand 18 m²: UF 132 + IVA

Stand 27 m²: UF 198 + IVA

Stand 36 m²: UF 264 + IVA

Stand 54 m²: UF 396 + IVA

Stand 72 m²: UF 528 + IVA

Stand 90 m²: UF 660 + IVA

Stand 108 m²: UF 792 + IVA

*UF (Unidad de Fomento) = 36.134,97 pesos chilenos (valor 01/09/2023).



Organizador:

Espacio Riesco
Andrés Ilabaca, Director Comercial
ailabaca@espaciofood&service.cl
ailaba@espacioriesco.com
Tel.: +56 224704411
Móvil: +56 991383288
www.espaciofoodservice.cl

1.2. Sectores y productos representados

Proveedores, productores y distribuidores de materias primas, productos y servicios, tales como:

- Vinos, bebidas y licores.
- Frutas, verduras frescas, congelados y procesados.
- Comestibles, condimentos, confites y lácteos.
- Carnes frescas y congeladas, y charcutería.
- Desechables, productos químicos y otros.

Equipamiento, acondicionamiento, menaje, mobiliario, diseño y arquitectura para la industria gastronómica:

- Restaurantes, hoteles y comedores.
- Clínicas y hospitales.
- Panaderías, pastelerías, cafés y heladerías.
- Supermercados.
- Plantas de producción y *cook and chill*, entre otras.

Diseño e innovación en *packaging*.

Representantes, importadores y exportadores de insumos y equipos.

Capacitación, soporte informático y servicios asociados a la industria.

2. Descripción y evolución de la Feria

La 11.ª edición de FOOD AND SERVICE, celebrada en el mes de septiembre de 2023, ha recibido a unos 31.000 visitantes. La feria atrajo a los principales operadores de alimentación escolar e institucional, banqueteros e independientes, cadenas de comida rápida, canal Horeca, delegaciones extranjeras, escuelas hoteleras, organizaciones científicas alimentarias, industrias y servicios, organismos del Estado, supermercados mayoristas, tiendas de conveniencia, importadores y exportadores.

Entre los expositores, destacaba la presencia de empresas orientadas al canal HORECA tanto de productos de alimentación como maquinaria, insumos, software, *food trucks*, franquicias, etc., reflejo del dinamismo que vive este segmento del mercado.

La feria se ha recuperado bien de la pandemia. Con 988 *stands* en su edición de 2019, tras dos años de parón, la feria fue relanzada en 2022 con una participación de 953 *stands*. Brasil fue el país invitado en esta edición y contaba con un pabellón oficial con 20 empresas expositoras. Argentina, Ecuador o Estados Unidos también contaban con pabellones país. La ceremonia de inauguración tuvo lugar el lunes 26 de septiembre a las 11:00 h y la celebración de la feria se extendió a 3 días.



Pabellones de Brasil y Argentina en la feria.



2.1. Actividades de feria

Martes 26 de septiembre

- 8:30: Seminario “Desafíos de la industria de alimentos” (evento privado con invitación).
- 11:00: Apertura de feria.
- 12:00: Inauguración espacio Food and Service, cocina industria del pan.
- 13:00: Inauguración pabellón Brasil, cocina interactiva, cocina demostrativa, cocina industria del mar, bar *master training*, catas.
- 14:00: Almuerzo mesa *chef*.
- 15:00: Mesa redonda: “Desafíos de la industria alimenticia”.
- 18:00: Evento INDUSPAN.
- 19:00: Premios fuego.

Miércoles 27 de septiembre

- 8:30: Seminario “Visión global de la industria de alimentos” (evento privado con invitación), *agribusiness trade* misión Chile-US, Rueda de negocios del Ecuador.
- 11:30: 7.ª rueda de encuentros de red transforma alimentos.
- 12:00: Catas, cocina interactiva, cocina demostrativa, cocina industria del mar, bar *master training*, cocina industria del pan.
- 14:00: Almuerzo ACHIG y almuerzo mesa *chef*.
- 14:30: 7.ª rueda de encuentros de red transforma alimentos.
- 17:00: Cocina demostrativa.
- 19:00: Premios a concurso de cocina demostrativa y presentación “*les toques blanches*”.

Jueves 28 de septiembre

- 8:30: *Agribusiness trade* misión Chile-US, Rueda de negocios del Ecuador.
- 9:00: Congreso Chile *plant based*.
- 12:00: Catas, cocina interactiva, cocina demostrativa, cocina industria del mar, bar *master training*, cocina industria del pan.
- 14:00: Almuerzo FEGACH y almuerzo mesa *chef*.
- 16:30: Mesa redonda 2 “Novedades en la industria alimentaria”.
- 17:00: Final copa culinaria.
- 18:30: Palabras de cierre.



2.2. Eventos asistidos

La Oficina Económica y Comercial asistió a los siguientes eventos relacionados con la feria:

13/09/2023 Almuerzo-presentación de la feria Food & Service 2023, 13.00h Espacio Riesco

Antes del almuerzo hubo las siguientes intervenciones:

Andrés Ilabaca Astorga, Director Comercial de Espacio Food & Service: presenta la feria Food & Service 2023 que tiene lugar los días 26, 27 y 28 de septiembre en Espacio Riesco. Comenta que se trata de la edición número 11 y que la feria sigue recuperándose del COVID. Este año cuenta con 3.000 m² adicionales, con lo que llegará a los 25.000 m² y a casi 1.000 expositores. Destaca que este año el foco está en el sector de la pesca, Brasil como país invitado y Coquimbo como región invitada. En paralelo a la feria tiene lugar la 2.^a edición del Congreso Vegano. Comenta los retos a los que se enfrenta el sector de la alimentación a nivel mundial y en Chile.

Carlos Cuadrado, Alcalde de Huechuraba: destaca el apoyo de su comuna a la feria.

Paulo Roberto Soares Pacheco, Embajador de Brasil: agradece ser el país invitado en esta edición de la feria. Destaca que en 2023 Brasil ha priorizado Chile como mercado objetivo de su promoción comercial y por eso ha participado en Expo Chile Agrícola, Expo Café Chile, en la Fruittrade y en la Apimondia. Brasil, 3.^{er} exportador mundial de alimentos, cuenta con pabellón oficial en la Food & Service.

Tras el almuerzo, se entregaron premios a la trayectoria empresarial de 3 empresas del sector: El Volcan, Ecolab y Carozzi.

En el almuerzo participaron más de 100 personas, destacando la presencia de departamentos de promoción comercial de diferentes embajadas, organismos públicos y empresas del sector.

26/09/2023 Desayuno Seminario “Los desafíos de la industria de los alimentos en Chile”

En el desayuno/seminario intervinieron como ponentes:

Nicolás Grau, Ministro de Economía, Fomento y Turismo (a través de una grabación de vídeo).

Pablo Zamora, Presidente de Fundación Chile y Founder Rebel Factory.

Rigoberto Rojas, Gerente General Nutrisco.

Nicolás Grau: el ministro comenta que el sector de la alimentación en Chile es el 2.^o exportador del país, supone el 4,7 % del PIB y genera 370.000 empleados. Señala las preocupaciones actuales sobre la alimentación y los retos, en cuanto a innovación y sostenibilidad que debe afrontar el sector. Destaca el “Programa de Desarrollo Productivo Sostenible”.

Pablo Zamora: presenta a su empresa, Rebel Factory, compañía de ciencia aplicada al desarrollo de ingredientes con base en Chile que opera también en España y otros países como India, Brasil



o México. Destaca la sofisticación de los laboratorios chilenos y la disponibilidad de tecnología y personal formado existente en el país.

Rigoberto Rojas: presenta a su empresa, Nutrisco, grupo compuesto por varias empresas dedicadas tanto a la fabricación de alimentos como a la importación y distribución de otras marcas como, por ejemplo, *Häagen-Dazs*. La empresa es conocida principalmente como fabricante de productos del mar (sobre todo su conocida marca de conservas de pescado “San José” fabricada por su filial Orizon), pero la empresa está desarrollando una nueva estrategia para nuevos productos del mar y de la tierra (p.ej.: lentejas en lata). En el marco de esta estrategia han creado Nutrisco y han comprado la empresa “Valle Frío”. También están desarrollando su canal de *e-commerce*.

En el **debate** salieron temas como la actual saturación en los ingredientes de ciertas sustancias (azúcares, grasas saturadas, lactosa, gluten); la consideración de Chile como una potencia alimentaria y sus ventajas comparativas; la importancia del territorio y el “maritorio” en el futuro de la producción de alimentos; cómo producir más y mejores alimentos (actualmente en nuestra dieta el 90 % de las calorías proviene de 9 especies y, sin embargo, en la Tierra existen 35.000 plantas comestibles); la colaboración público-privada en el sector; la importancia del sector de la fruta en Chile (hoy en día el 30 % de la fruta es importada y existe margen para ganar valor añadido en las cadenas logísticas); los oloviantes; los ultra procesados, etc.

El auditorio estaba compuesto principalmente por empresas chilenas del sector y personal de los departamentos comerciales de diferentes embajadas (Austria, Bélgica, Alemania, etc.).

2.3. Participación española

El único expositor español presente en la feria con stand propio era Churruca. Sin embargo, numerosas marcas españolas estaban presentes a través de sus distribuidores chilenos.



Stand de Productos Churruca SA en la feria.

Productos Churruca SA: los expositores, procedentes de la filial colombiana de la empresa, comentaron que en Chile no hay costumbre de comer pipas y lo que más se vende es maíz tostado. En el *stand* también exponían garbanzos y habas tostadas de diferentes sabores.

Entre los distribuidores chilenos de marcas españolas presentes en la feria cabe mencionar a:

PF Alimentos/ Comercial Cerrillos SA: comercializan jamón serrano español bajo la marca propia "Receta del abuelo". La parte de la empresa que se dedica a importación también comercializa envolturas para productos cárnicos de la empresa española VISCOFAN.

Globe Italia: comercializa jamón español bajo la marca propia "Don Sancho".

Cial Food: comercializan jamón serrano español de la marca ARGAL (en este caso, aunque cortan y envasan el jamón en Chile, indican la procedencia española con una bandera de España y además mantienen el logo de la marca ARGAL).

ICB: comercializan jamón serrano español bajo la marca propia “Los Astures”. También productos de panadería de masa congelada y precocinados de la marca española Berlys/Monbake. En el *stand* tuvo lugar una demostración culinaria realizada por el chef español Juan Carlos de Pablo Muñoz con productos de la marca española BERLYS.



A la izquierda, el chef español Juan Carlos de Pablo Muñoz en un momento de su demostración. A la derecha, jamón serrano de la marca ARGAL/ La Preferida expuesto en el *stand* de Cial Food.

3. Valoración

Los expositores consultados expresaron su satisfacción con la organización de la feria, tanto por la ubicación y la logística, como por la asistencia de expositores y la afluencia de público en general. Destacaron que la feria se recuperó rápidamente de la pandemia y que la decisión de cobrar la entrada en la edición de este año redundó en un perfil de visitante más profesional.

En cuanto a la apertura internacional de la feria, esta avanza año a año, pero en líneas generales se trata de un certamen de ámbito local. Si bien esta feria puede servir de escaparate internacional para la importante producción agroindustrial y pesquera de Chile, no hay que perder de vista que su utilidad para las empresas extranjeras se circunscribe al acceso al mercado local chileno, ya que su radio de influencia hacia otros países de la región es bastante limitado.

La feria se organizaba tanto por origen país como sectorialmente (panadería, productos del mar, vinos y bebidas, etc.), por lo que, en caso de organizarse en el futuro un pabellón español, las empresas deberían valorar la conveniencia de situarse dentro del pabellón nacional o en la zona que les corresponda sectorialmente.

Como conclusión, puede afirmarse que, teniendo en cuenta la gran acogida de los productos de alimentación españoles en Chile, esta feria es una buena oportunidad para nuestras empresas. La participación a través de stand propio tiene un coste, por la lejanía del mercado, no siempre asumible para las pymes españolas. Tal vez, podría ser más interesante y factible para aquellas empresas que ya cuenten con distribuidor en Chile, reforzar su imagen de marca a través de acciones coordinadas en los stands de los distribuidores presentes en la feria (catas, degustaciones, actividades de formación, demostraciones, lanzamiento de nuevos productos, etc.). Estas acciones podrían realizarse simplemente con el desplazamiento de uno o dos técnicos o comerciales al país con unos costes más abordables.

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