



INFORME
DE FERIAS

2018



HOTELYMPIA

Londres

5-8 de marzo 2018

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Londres

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 FERIAS

24 de abril de 2018
Londres

Este estudio ha sido realizado por
Alba Dávila Monzón y Javier Perera Pérez

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

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



Índice

1. Perfil de la Feria	4
1.1. Ficha técnica	4
2. Descripción y evolución de la Feria	7
2.1. Organización, expositores y visitantes	7
2.2. Empresas españolas presentes	10
2.3. Hotelympia en medios	14
3. Tendencias y novedades presentadas	15
3.1. Eventos y conferencias	15
3.1.1. Premios	16
3.2. Novedades presentadas	16
3.2.1. Tendencias de la industria	18
4. Valoración	19
4.1. Participación española	19
4.2. Recomendaciones generales	20
5. Anexos	21
5.1. Direcciones de interés	21
5.2. Contacto de las empresas españolas presentes en la feria	21





1. Perfil de la Feria

1.1. Ficha técnica

HOTELYMPIA 2018

Fechas de celebración del evento: del 5 al 8 de marzo de 2018.

Fechas de la próxima edición: del 2 al 4 de marzo de 2020.

Frecuencia, periodicidad: bienal.

Lugar de celebración: ExCeL London. Royal Victoria Dock, 1 Western Gateway, London E16 1XL, Reino Unido.

La estación de tren más cercana es “Custom House (for ExCeL)”, la cual cuenta con buenas comunicaciones tanto desde el centro de la ciudad como desde los aeropuertos de Londres. Esta estación forma parte de la línea DLR (Docklands Light Railway), a la cual se puede acceder desde diferentes líneas de metro, siendo la más cercana la “Jubilee Line”. La parada “Prince Regent” también se encuentra muy cercana para acceder por DLR.

El aeropuerto más próximo a la feria es “London City Airport”, a cinco minutos del recinto ferial. Los aeropuertos de Heathrow, Gatwick, Stansted y Luton también proporcionan fácil acceso.

Para acceder a la feria por carretera es necesario seguir las indicaciones de “Royal Docks, City Airport and ExCeL”. Las carreteras M25, M11, A406 y A13 proporcionan un fácil acceso.

ExCeL cuenta con 3.070 espacios de aparcamiento. El coste de aparcar durante 24 horas en *Orange car park* o *East car park* es de 20 £ mientras que el precio por aparcar en *The Royal Victoria multi-storey* es de 15 £ por 24 horas.

Para más información sobre transporte visite: <https://www.excel.london/visitor/getting-here>

Horario de la feria: 10:00 – 17:30 (5 – 7 de marzo de 2018)

10:00 – 16:30 (8 de marzo de 2018)



Precios de entrada y del espacio: El precio de la entrada es gratuito mediante un previo registro online y de 30 £ sin registro.

Sectores y productos representados:

- Equipos y productos para hostelería y restauración: cocinas, hornos, lavavajillas, estantes y carros para platos.
- Sanitarios y spa.
- Compañías de RR.HH. del sector de restauración y hostelería.
- Equipamiento de catering.
- Comida y bebida.
- Mobiliario de interior y exterior.
- Instalaciones y otras facilidades.
- Utensilios de cocina, restauración y decoración, vajillas y menaje de mesa.
- Tecnología y software, equipos y sistemas para gestión de locales (restaurante/hotel/club).

Otros datos de interés:

- **Organizador:** Fresh Montgomery Ltd (<http://www.freshmontgomery.co.uk>)
- **Patrocinadores:** Amazon Business, The Caterer, CESA (Catering Equipment Suppliers Association), The Staff Canteen y The Craft Guild of Chefs (principal asociación de *chefs* profesionales) entre otros.
- **Carácter:** profesional.
- **Tipo de visitantes:** fabricantes, importadores, exportadores y distribuidores de material y equipos para catering y hostelería; chefs, cocineros, hosteleros y otros profesionales del sector de restauración, hostelería, hotelería y catering; diseñadores de interior, proveedores de comida y bebida, etc.
- **Actividades de promoción de la feria por parte de la Oficina Comercial y Económica de España en Londres:** Andrés Soler García y Alba Dávila Monzón del Departamento de Foods & Wines visitaron HOTELYMPIA el lunes 5 de marzo para conocer de cerca a los expositores españoles y recabar sus impresiones sobre la evolución del evento, del mercado. Por su parte, Javier Perera Pérez, del departamento de productos industriales, servicios profesionales e industrias creativas, visitó la feria el miércoles 7 para compartir impresiones con los expositores sobre la marcha de la feria y la evolución del mercado.

Otras ferias Relacionadas:

- **Commercial Kitchen** (5 – 6 de junio de 2018, NEC Birmingham): mobiliario y equipamiento de cocina.
- **Restaurant & Bar Design** (25 – 26 de septiembre de 2018, ExCel Londres): mobiliario y equipamiento para restaurantes, bares y pubs.

- **The Restaurant Show** (1 – 3 de octubre de 2018, Olympia Londres): equipamiento para hoteles y empresas de catering
- **Independent Hotel Show** (16 – 18 de octubre de 2018, Olympia Londres): diseño de interiores, equipamiento y nuevas tecnologías para hoteles de lujo.
- **Sleep** (Diciembre de 2018, Business Design Centre Londres): diseño de interiores y mobiliario de baños y dormitorios para hoteles.
- **Great Hospitality Show** (21 – 23 de enero de 2019, NEC Birmingham): alimentación y bebidas, equipamiento y mobiliario para hoteles y restaurantes.
- **Business Travel Show** (Febrero de 2019, Olympia Londres): últimas novedades de los sectores de la restauración, turismo y viajes.

ICEX



2. Descripción y evolución de la Feria

HOTELYMPIA se ha consolidado como una cita de gran importancia para los profesionales del sector hotelero y de la restauración, representando un evento líder a nivel europeo y mundial que ofrece una amplia gama de nuevos productos e innovaciones. El evento también ofrece un entorno social y dinámico ideal para el crecimiento de negocios a través de la búsqueda de contactos clave y del acceso a información vital del negocio.

2.1. Organización, expositores y visitantes

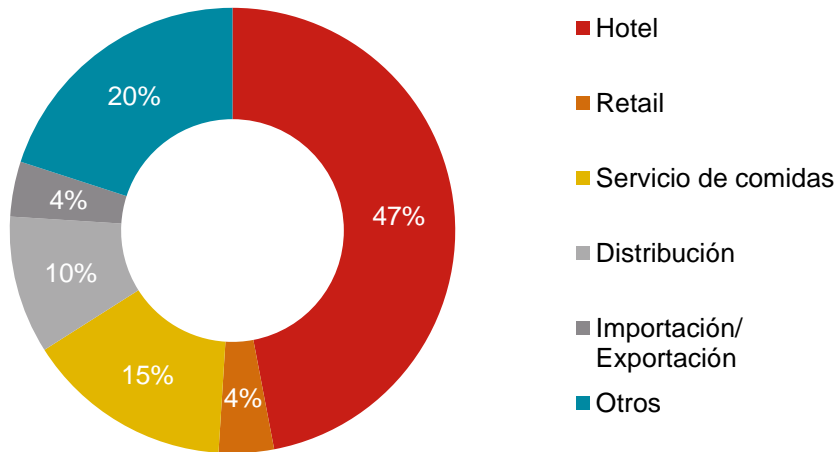
Según información proporcionada por la organización de Hotelympia, el número de visitantes en la edición de 2018 fue de 21.819, con un ligero descenso respecto a los 26.000 asistentes de 2016, último año que se celebró la feria. A pesar de ello, HOTELYMPIA sigue siendo una feria referente en la industria hotelera y la alimentaria.

Las últimas estadísticas proporcionadas por la organización de la feria muestran información interesante sobre los visitantes a la feria:

- De los 21.819 visitantes, el 43% son propietarios o altos directivos de la empresa y el 16% son chefs profesionales.
- Solamente el 7% de los asistentes no han sido profesionales del sector.
- El 88% de los visitantes han procedido del Reino Unido, por lo que 2618 visitantes han sido extranjeros.
- Las áreas de mayor interés han sido alimentación y bebidas (18%), equipamiento de catering (15%), bebidas alcohólicas (14%), interiores (8%) y soluciones tecnológicas (8%).



DISTRIBUCIÓN DE LOS VISITANTES POR ACTIVIDAD

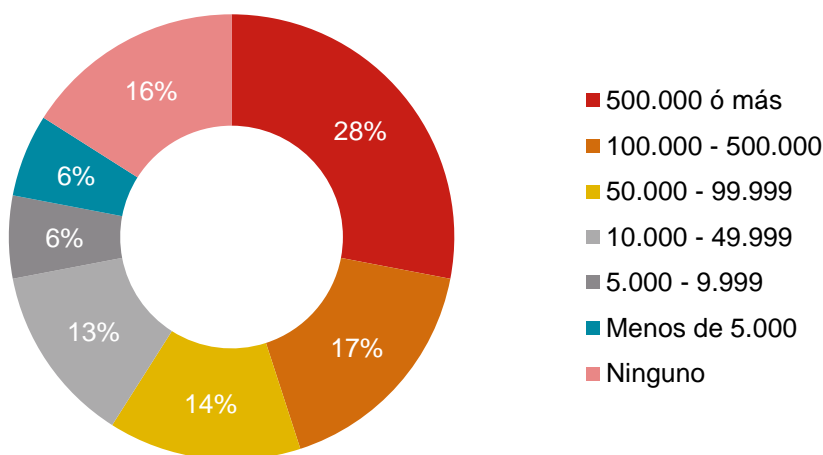


Fuente: elaboración propia a partir de datos de Hotelympia.com.

Como se puede ver, casi la mitad de los asistentes se dedican a la industria hotelera.

PODER ADQUISITIVO DE LOS VISITANTES

Libras al año



Fuente: elaboración propia a partir de datos de Hotelympia.com.



El número de expositores en esta edición ha sido de 550, 90 de los cuales fueron internacionales. Ese dato supone un descenso respecto a los datos de 2016 (630 expositores) y de 2014 (cerca de 800 expositores).

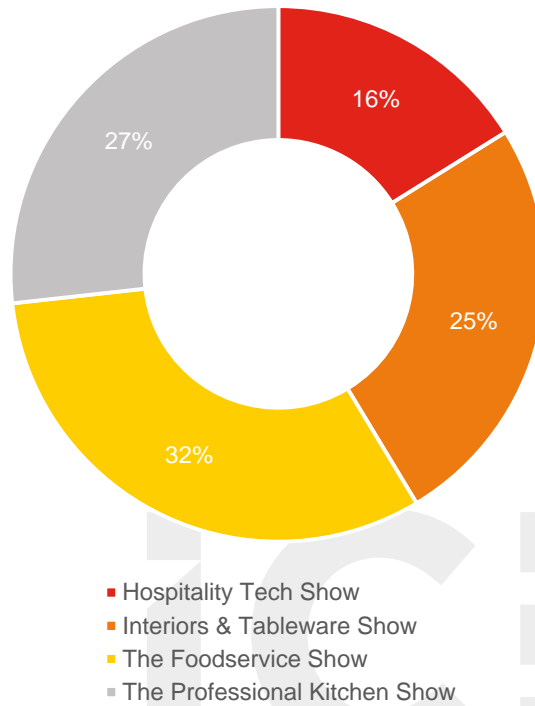
En cuanto a los sub-sectores en los que se han distribuido las empresas, cabría destacar:

- Baño & Spa
- Equipamiento de cocina y catering
- Alimentación y bebidas
- Interiores
- Gestión de las instalaciones
- Vajilla
- Tecnologías
- Asociaciones y organizaciones comerciales
- Entrenamiento y capacitación
- Gestión de residuos

Como novedad este año, el espacio se ha dividido en 4 shows distintos:

- **Hospitality Tech Show.** Se muestran las últimas novedades tecnológicas que ofrecen soluciones tratando de maximizar el potencial de hoteles, restaurantes, pubs y bares. Este salón ha contado con un total de 85 expositores.
- **Interiors & Tableware Show.** En este espacio se encuentran las últimas tendencias en cuanto a diseño. Incluye todo tipo de mobiliario como mobiliario de exterior, menaje o iluminación. 133 han sido los expositores que han formado parte de este show.
- **The Foodservice Show.** Se muestran los mejores productos y servicios de la industria alimentaria. Engloba tanto ingredientes especiales difíciles de encontrar o bebidas artesanas como grandes marcas o franquicias. Además incluye un espacio dedicado exclusivamente al café llamado *Café Commerce*. Ha sido el espacio que ha contado con mayor número de expositores con un total de 168.
- **The Professional Kitchen Show.** Es el espacio donde se puede encontrar la mayor colección de equipamiento para catering (equipos de refrigeración, congeladores, hornos, tostadoras y todo tipo de utensilios). El número de expositores que han formado parte de este show ha sido de 141.

DISTRIBUCIÓN DE LOS EXPOSITORES POR SHOW



Fuente: elaboración propia a partir de datos de Hotelympia.com.

2.2. Empresas españolas presentes

En la edición 2018 de HOTELYMPIA han participado un total de siete empresas españolas, de las cuales, tres ya habían participado en la edición de 2016 (Crispins Lets Chocolat, García de Pou S.A. y Jospers Charcoal Equipment). A continuación se realizará una breve descripción de ellas:



Brompton House S.L. es una empresa internacional que exporta dulces por todo el mundo. Su gama se vende empaquetada individualmente lo que la hace perfecta para llevar. Utilizan ingredientes premium y un control de alta calidad garantizado por las acreditaciones BRC e IFS.



Coreco S.A. es una empresa española con presencia comercial en los cinco continentes. Cuentan con productos racionalizados para la hostelería y alimentación, con unas gamas que cubren prácticamente todas las necesidades de sus instalaciones con el máximo rigor de calidad y productividad, de acuerdo con el uso para el que han sido diseñados.



Let's Chocolaat es un marca creada por Crispins Trading S.L. para agrupar todos los productos comercializados con un denominador común, el cacao. Crispins lleva desde 1998 creando, formulando y comercializando productos alimenticios para el sector HORECA.



García de Pou representa una firma especializada en la fabricación y comercialización de productos no alimentarios para hostelería, bar y buffet, limpieza e higiene, utensilios de cocina, entre otros.



Josper representa una elegante combinación entre parrilla y horno en una sola máquina. Diseño exclusivo y destinado a un gremio muy exigente como es el sector HORECA. Apreciado de forma igual por steak houses, braserías, bares de tapas, bistro-cafés, restaurantes tradicionales o alta cocina.



QualityFry es la referencia española en el diseño, fabricación y distribución de tecnología de fritura automática sin humos, sin olores y sin mezcla de sabores para el sector de la Hostelería. Desde 2015, sus productos llevan el Sello de Excelencia de la Comunidad Europea, que certifica que su equipamiento de cocina fríe sin humos y sin olores.



Santander Fine Food es un consorcio de exportación con sede en Santander. Formado exclusivamente por 10 empresas españolas productoras de alimentos de alta gama de reconocido prestigio en España. Constituido formalmente en julio de 2015, su objetivo fundamental es la promoción y comercialización de sus productos en mercados exteriores.

Santander Fine Foods



Crispins Let's Chocolaat



Brompton House



García de Pou



Coreco



Qualityfry



Josper





2.3. Hotelympia en medios

Desde el propio canal de Youtube de Hotelympia London ExCeL se realizó un importante seguimiento de la feria, publicando los momentos más destacados de cada jornada.

First Choice - Hotelympia 2018:

<https://www.youtube.com/watch?v=rTSWQAQxKSw>

Hotelympia 2018 - As It Happens:

https://www.youtube.com/watch?v=ivti_XdJqjE

Hotelympia 2018 - Day two highlights:

<https://www.youtube.com/watch?v=UBIqZ5TgHGc>

Hotelympia 2018 - Day three Highlights:

<https://www.youtube.com/watch?v=e6lXewqUYsI>

En cuanto a las redes sociales, se publicaron varios tweets por **@ICEXLondres** y numerosos seguidores de **@Hotelympia**.



3. Tendencias y novedades presentadas

3.1. Eventos y conferencias

A lo largo de los 4 días de la feria Hotelympia 2018 tuvo lugar un sinfín de actividades entre las que se incluyen conferencias, catas, concursos de cocina, entrega de premios, presentación de novedades y eventos de todo tipo para captar el interés de los asistentes y mostrarles las nuevas tendencias de la industria.

Los principales ciclos de conferencias se agruparon en cuatro categorías:

- **Hospitality Futures:** Un ciclo de conferencias en el que se han presentado las nuevas tendencias de la industria y se debate sobre el futuro de la industria hotelera.
- **The Launchpad:** es un espacio dedicado a que los emprendedores muestren sus proyectos.
- **Café Commerce:** es un espacio dedicado al mundo de la cafetería, con especial incidencia en las bebidas calientes.
- **Tech Innovation Stage:** ciclo de conferencias en el que se presentan y comentan las nuevas tecnologías que aparecen en el sector.

Por su parte, las actividades y shows que se celebran en la feria se suelen agrupar en torno al “*International Salon Culinaire*”. En el mismo alrededor de 1.000 chefs participaron en 100 competiciones a lo largo de los cuatro días de feria. Las competiciones se clasifican en cuatro categorías:

- **Live Theatre:** son shows en directo en los que diversos equipos de chefs compiten por elaborar los mejores platos y menús en diversas categorías y usando ingredientes exóticos. Más adelante, un jurado elegirá el ganador para cada categoría.
- **Skills Theatre:** Este evento fue inaugurado en la edición de 2016 de la feria y, este año, repitió por su éxito como plataforma para que los chefs muestren sus habilidades. A lo largo de cuatro días tienen lugar exhibiciones en las que equipos de chefs se dan cita para demostrar sus habilidades con diversos tipos de platos y técnicas de cocina. De entre los chefs destaca la participación de la prestigiosa escuela de alta cocina Le Cordon Bleu London, cuyos profesores y mejores alumnos participaron todos los días de la feria, además de ser expositores.

- **La Parade des Chefs:** es un concurso en el que cada día dos equipos preparan comidas para 100 comensales. El precio de la comida por comensal fue de 37 libras. En el evento participaron los equipos nacionales de Inglaterra, Escocia y Gales así como otros equipos de chefs: Celtic Manor Resort, Combined Services, Compass, Craft Guild of Chefs y Sodexo. Además, cuatro escuelas profesionales de restauración han participado en el “*College Canapé Competition*”, un concurso en el cual cada equipo tuvo que elaborar platos y cocteles para 60 comensales de alto nivel el 5 y el 7 de marzo, lo que supuso una excelente oportunidad para que los estudiantes de cocina muestren sus habilidades en un entorno real.
- **Salon Display:** es un escenario en el que los chefs muestran sus nuevas y originales creaciones ante el público en diferentes formatos e ingredientes principales. Además, este año se introdujo el “*Salon display workshop*”, una serie de demostraciones en las que los chefs compiten en dos categorías principales: senior y junior, cada una con una serie de subcategorías.

3.1.1. Premios

En la feria tuvieron lugar una serie de concursos y entregas de premios como parte de los eventos del “*International Salon Culinaire*”.

Dentro de los concursos del “*Salon display Workshop*” resultó ganadora Urszula Maczka en la categoría senior y Amy Simmons en la junior. De las siguientes subcategorías destacaron los siguientes ganadores:

- Barry Fleming ganó la Kitchen/Larder Section en la categoría senior.
- James Larkins se alzó ganador en la sección de Restaurant Plates en la categoría senior.
- Micaela Mowewes resultó victoriosa en la Pastry Section en la categoría senior.
- Beth Dove se llevó el premio en la sección Sugarcraft en la categoría senior.

Por su parte, en el concurso “*Le Parade des Chefs*” resultó vencedor el equipo Sodexo. De entre los equipos nacionales se alzó con la victoria Inglaterra sobre Gales y Escocia.

También hay que destacar que la chef Jacqui Kelly recibió un premio como mejor profesional decoradora de tartas del año 2018.

3.2. Novedades presentadas

La principal novedad de la edición 2018 de Hotelympia ha sido la división de las actividades y expositores de la feria en cuatro secciones diferentes:

- **The Profesional Kitchen show:** dedicado a equipos y mobiliario de cocina. Contó con 141 expositores.
- **The foodservice Show:** espacio dedicado a los sectores de alimentación y bebidas principalmente. Atrajo a 168 expositores, por lo que fue la mayor de las cuatro secciones en número de expositores.
- **Hospitality Tech Show:** espacio destinado a las nuevas tecnologías relacionado con el sector de la restauración y la industria hotelera. En ella participaron 85 expositores.
- **Interiors & Tableware Show:** espacio especializado en diseño de interiores, mobiliario y equipamiento para hoteles y restaurantes. En el mismo se concentraron 133 expositores.

A su vez, los eventos de la feria que fueron anunciados en la edición anterior tuvieron lugar en cada una de esas cuatro secciones según su grado de relación con ellas. Por ejemplo, la presentación de las novedades tecnológicas se realizó en la sección “*Hospitality Tech Show*”.

Además, como novedad de este año se introdujo el ciclo de conferencias “*Café Commerce*”, que es uno de los pocos espacios dedicado exclusivamente a las cafeterías y a las bebidas calientes en Reino Unido. Este espacio se incluyó dentro del programa de actividades asociado a la sección de “*The foodservice Show*”, siendo una de las principales novedades de la misma.

Otra novedad a destacar fue “*The Staff Canteen Live*”, un espacio destinado a que los chefs puedan conocerse, interactuar entre ellos y elaborar sus platos más destacados en directo ante otros chefs y el público en general.

También es de resaltar que en el jueves 8 de marzo, día internacional de la mujer, se quiso destacar la importancia del colectivo femenino en el sector. Para ello, el ciclo de conferencias “*Hospitality Futures*” dedicó el 8 de marzo a conferencias realizadas por importantes conferenciantes en las que se habló de problemas y asuntos relevantes de las mujeres en la industria gastronómica y hotelera. En toda la feria en general se ha querido resaltar el papel de la mujer, que supone el 60% de la fuerza laboral británica en turismo y hostelería según la *British Hospitality Association*.

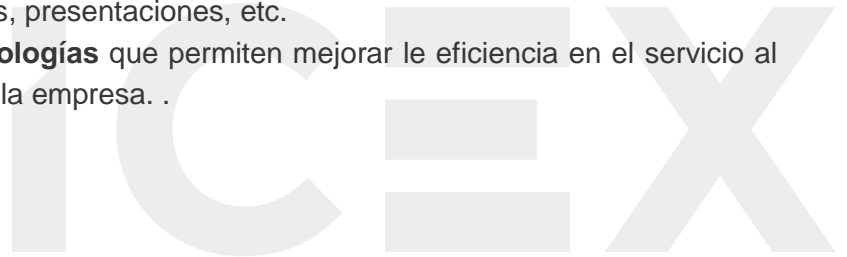
Por otro lado, entre las actividades y eventos del “*International Salon Culinaire*” se presentó como novedad el “*Salon display Workshop*”, en el que los chefs demostraron sus habilidades y compitieron en dos categorías diferentes: senior y junior. La primera de ellas, senior, a su vez tuvo cinco subcategorías: Kitchen/Larder Section, Restaurant Plates, Team Section, Restricted Class y Pastry Section. Por su parte, la categoría junior tuvo cuatro subcategorías: Kitchen/Larder Section, Restaurant Plates, Pastry Section y Student Restricted Classes.



3.2.1. Tendencias de la industria

Tanto en las diversas conferencias como de la mano de los distintos expositores se estuvieron presentando y debatiendo las distintas tendencias futuras de la industria, entre las que destacan:

- **Nuevas variedades de alimentos:** como diversos tipos de snacks, reinención de los alimentos tradicionales con nuevos sabores y presentaciones, apuesta por nuevos alimentos, etc.
- **Fuerte apuesta por los alimentos saludables:** con menos contenido en azúcar, sal y materias grasas, además de alimentos adaptados a personas con diversas alergias e intolerancias alimentarias.
- **Productos ecológicos:** tales como envases biodegradables, electrodomésticos y equipos de bajo consumo energético, aprovechamiento y reducción de residuos, etc.
- **Incidencia en la calidad del servicio al cliente** como factor relevante de competitividad.
- **Nuevas experiencias culinarias:** sorprender a los comensales con nuevas experiencias culinarias como nuevos sabores, presentaciones, etc.
- **Apuesta por las nuevas tecnologías** que permiten mejorar la eficiencia en el servicio al cliente y en las operaciones de la empresa. .



4. Valoración

A pesar de que el número de participantes y expositores sea ligeramente inferior a la edición de 2016, la feria Hotelympia se ha consolidado como el mayor evento de Reino Unido en materia de restauración y hotelería y una de las mayores ferias de Europa. Con 83 años de historia, este evento es muy importante para acceder al mercado británico.

Es un evento muy relevante en sector, ya que agrupa todo tipo de productos y servicios destinados a Hoteles y al canal Horeca (hoteles, restaurantes y cafeterías): alimentos, bebidas (con y sin alcohol), material de cocina, baño, diseño de interiores, gestión de residuos, electrodomésticos, nuevas tecnologías, etc. Además, entre los expositores y conferenciantes se encuentran destacadas empresas y figuras del sector como Samsung, Le Cordon Bleu, Nespresso, el ejército británico, Schweppes, Amazon o Ikea entre muchos otros.

Para la siguiente edición, que tendrá lugar del 2 al 4 de marzo de 2020 en ExCel Londres, la organizadora ha anunciado que la feria volverá a su denominación original de 1935: Hotel, Restaurant & Catering (HRC). También se ha hecho eco de las opiniones de expositores y visitantes y se va a reducir la duración de la feria de 4 a 3 días. Además, incluirá como novedad una misión comercial inversa llamada HRC 500, en la que 500 delegados de destacadas empresas del sector hotelero acudirán a la feria como compradores y tendrán un espacio reservado para ellos.

4.1. Participación española

En esta edición han participado siete empresas, lo que supone una cifra inferior a las 11 que participaron en la edición 2016, aunque es una cifra bastante similar a la edición de 2014. De las 7 empresas 3 participaron en la edición anterior (Crispins Let's Chocolat, García de Pou S.A. y Josper Charcoal Equipment), lo que supone una tasa de repetición del 42,86%. En general, la opinión de los expositores que repiten es que la feria es una buena oportunidad para acceder al mercado británico y/o para fortalecer sus lazos con sus distribuidores actuales en el mercado.

Aunque hay una cierta disparidad de opiniones, en general la opinión de las empresas acerca de la feria es positiva, destacando su importancia dentro del mercado británico e incluso internacional para hacerse un hueco en el mercado. A pesar de ello, el principal problema que le encuentran a la feria es que la duración de la misma fue excesiva, lo que provoca que la afluencia de visitantes



sea bastante intermitente entre los distintos días. Esa es una opinión bastante compartida de la que la empresa se ha hecho eco, por lo que la edición 2020 de la feria se reducirá a 3 días, una duración más acorde con la práctica común de las ferias comerciales en Reino Unido.

4.2. Recomendaciones generales

Hotelympia es la mayor feria de Reino Unido dedicada a la industria hotelera y al sector de restauración y catering. Aquellas empresas del sector que quieran introducirse en el mercado británico deberían considerar seriamente la participación en la misma, ya sea como visitante o como expositor.

En general, Reino Unido es un mercado maduro en el que la captación de interés de potenciales clientes y socios comerciales es muy difícil, lo que exige un gran esfuerzo comercial por parte de la empresa.

Para optimizar la asistencia a la feria, es conveniente contactar previamente con potenciales socios comerciales y concertar citas con ellos. Es necesario que se les informe de la asistencia a la feria con un mes de antelación como mínimo y enviar recordatorios unos días antes de la celebración de la feria. Una vez hechos los contactos, hay que realizar seguimiento.

Además, toda la comunicación que se realice con el cliente ha de ser en inglés. Conviene extremar la precaución en la corrección del lenguaje, ya que las faltas de ortografía son un signo de poca seriedad.

Para estar informado sobre el sector de la hostelería y restauración en Reino Unido conviene consultar las siguientes fuentes:

- **El apartado de noticias de Hotelympia**, que publica periódicamente novedades y tendencias del sector.
- **Revistas especializadas** tales como The Grocer, The Caterer, Cost Sector Catering, Foodservice Equipment Journal y BHA (British Hospitality Association).



5. Anexos

5.1. Direcciones de interés

Hotelympia: <http://www.hotelympia.com/>

Apartado de noticias de Hotelympia: <http://www.hotelympia.com/news>

British Hospitality Association: <http://www.bha.org.uk/>

Cost Sector Catering: <http://costsectorcatering.co.uk/>

Foodservice Equipment Journal: <http://www.foodserviceequipmentjournal.com/>

The Caterer: <https://www.thecaterer.com/>

The Grocer: <https://www.thegrocer.co.uk/>

5.2. Contacto de las empresas españolas presentes en la feria

Brompton House S.L.

Calle de la Cuesta del Cerro, Soto de la Moraleja

28109 Alcobendas, Madrid

Teléfono: 916 25 01 93

Email: admin@bromptonhouse.co.uk

Página web: <https://www.bromptonhouse.co.uk/>

Coreco S.A.

Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800

14900 Lucena, Córdoba

Teléfono: 957 50 22 75

Email: info@coreco.es



Página web: <https://coreco.es/>

Crispins Trading, S.L.

Pol. Ind. Can Verdalet, Calle C, naves 43-46

08490 Tordera, Barcelona

Teléfono: 937 62 49 29

Email: info@crispins.es

Página Web: <http://www.crispins.es/>

Garcia de Pou S.A.

Calle Antonio López, 236

28026 Madrid

Teléfono: 902 55 13 99

Email: info@garciadepou.com

Página web: <https://www.garciadepou.com/>



Josper S.A.

Pol. Ind. Mas Roger. Calle Gutemberg 11

08397 Pineda de Mar, Barcelona

Teléfono: 937 671 516

Email: josper@josper.es;

Página web: <https://www.josper.es/>



HOTELYMPIA 2018

Qualityfry S.L.

Avda. Arroyo del Santo nº 6

28042 – Madrid

Teléfono: 913 75 95 67

Página web: <https://www.qualityfry.com/>

Santander Delicatessen Consortium S.L.

Calle Lealtad Nº13, 5º Dcha., Of.4.

39002 Santander

Teléfono: 942 107 842

Email: comercial@santanderfinefood.com

Página web: <http://www.santanderfinefood.com>



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

900 349 000 (9 a 18 h L-V)
informacion@icex.es

