



INFORME  
DE FERIAS

---

2018



# GastroNord 2018

**Estocolmo**

**24 - 27 de abril de 2018**

Oficina Económica y Comercial  
de la Embajada de España en Estocolmo

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

19/06/2018  
Estocolmo

Este estudio ha sido realizado por  
María Urrea López

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

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

NIPO: 060-18-044-9



# Índice

1. Perfil de la Feria	4
1.1. Ficha técnica	4
2. Descripción y evolución de la Feria	8
2.1. Descripción de la Feria	8
2.2. Organización y evolución de la feria	9
2.3. Actividades	10
2.4. Datos estadísticos de participación	11
2.5. Participación de empresas españolas	12
3. Tendencias y novedades presentadas	14
4. Valoración	16
4.1. Valoración del evento	16
4.2. Recomendaciones	17
5. Anexos	18





# 1. Perfil de la Feria

## 1.1. Ficha técnica

<b>Ámbito:</b>	Internacional
<b>Fecha:</b>	Del 24 al 27 de abril de 2018
<b>Frecuencia:</b>	Bienal
<b>Lugar de celebración:</b>	Stockholmsmässan (Stockholm International Fairs)  Mässvägen 1, 125 30 Älvsjö  SE-125 80 Estocolmo, Suecia
<b>Horario:</b>	Miércoles, miércoles y jueves: 10.00h a 18.00h (sólo profesionales)  Viernes: 10.00h a 15.00h (abierta a profesionales y público general)
<b>Precios de entrada<sup>1</sup>:</b>	280 SEK con compra en la feria.  El viernes 27 los estudiantes pudieron adquirir una entrada de precio reducido (60 SEK).  La entrada fue válida para los cuatro días de feria en GastroNord.  Sólo se admiten visitantes mayores de 16 años y la edad mínima para consumir alcohol es de 20 años.  NOTA: Para consumir alcohol, hay que comprar cupones de bebida cuyo precio es de 110 SEK.
<b>Precios de participación:</b>	<u>Alquiler del stand:</u>  Los primeros 100 m <sup>2</sup> : 1.795 SEK*/m <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Tipo de cambio enero-mayo: 1 EUR = 10,25 SEK. Fuente: [Sveriges Riksbank](#)



Más de 100 m<sup>2</sup>: 1.595 SEK\*/m<sup>2</sup>

ExpoStart: 6.290 SEK\*. El precio incluye:

- Seguro durante la feria y durante el transporte hacia y desde la feria
- Estand digital: Información de contacto, fotografías, *links*, noticias, ofertas, así como actividades (disponible en la web y la *app* de GastroNord).
- Fairmate Lead Tracking: licencia para controlar los visitantes en su stand (acceso a la información de contacto y estadística).

#### Medios de transporte:

Desde Estocolmo:

Tren de cercanías (*Pendeltåg*): Desde la estación de Stockholm Central hacia Älvsjö Station (9 minutos aproximadamente). Precio: 36 SEK. Horarios: [www.sl.se](http://www.sl.se)

Coche: E4/E20 en dirección sur desde el centro hacia Stockholmsmässan / Älvsjö.

Uber: Stockholmsmässan le ofrece un viaje gratis con uberX (hasta 150 SEK). El pago se realiza automáticamente en la aplicación sin tener que usar efectivo. (Es posible realizar el registro desde:

<https://get.uber.com/go/STOCKHOLMSMASSAN> y descargue la aplicación en [uber.com/app](http://uber.com/app))

Taxis:

Taxi Stockholm + 4 6 88-15 00 00

Taxi Kurir + 46 88-30 00 00

Taxi 020 + 46 20-20 20 20

Sverige Taxi + 46 20-35 00 00

TopCab +46 8 33 33 33

Airport Cab +46 8 25 25 23



Desde el aeropuerto de Arlanda:

Tren Arlanda Express (Arlanda Airport – Stockholm Central):  
Duración: 20 minutos. Precio: 280 SEK adulto (Descuentos:  
pensionistas, niños, jóvenes, estudiantes, ida y vuelta).  
Horarios Arlanda Express: [www.arlandaexpress.com](http://www.arlandaexpress.com)

Tren de cercanías (*Pendeltåg*): Horarios trenes de cercanías:  
[www.sl.se](http://www.sl.se)

**Organizador:**

Stockholmsmässan ([www.stockholmsmassan.se](http://www.stockholmsmassan.se))

Tel.: (+46) 08-749 41 00

Fax: (+46) 08-749 42 24

c.e.: [info@stockholmsmassan.se](mailto:info@stockholmsmassan.se)

**Tipo de visitantes:**

Profesionales relacionados con el sector de la gastronomía.

**Ferias relacionadas:**

[Nordic Organic Food Fair](#): Malmö, 14 y 15 de noviembre de 2018.

[Fast food & cafe expo](#): Estocolmo, 30 y 31 de enero de 2019.

**Sectores y productos:**

Está dirigida a profesionales relacionados con el sector: cadenas de distribución de alimentación, canal HORECA, fabricantes de la industria de material de cocina, productores alimentarios y vinícolas, escuelas de gastronomía y sumillería.

Horno y confitería	Envases, embalajes y <i>packaging</i>
Organismos de ayuda económica del sector	Vestimenta de cocina y restaurantes
Comida y bebida	Maquinaria de frío para cocinas
Muebles de cocina y almacenamiento	Maquinaria de calor para cocinas
Utensilios y aparatos de cocina	Muebles de dormitorio



Equipos de seguridad	Servicios de información y formación
Almacenamiento y transporte	Ropa de mesa y vajilla
Revistas y libros especializados	Lavado, limpieza e higiene
Cerveza y sidra	Bebidas sin alcohol
Bebidas espirituosas	Vinos

Fuente: Stockholmsmässan.

icex



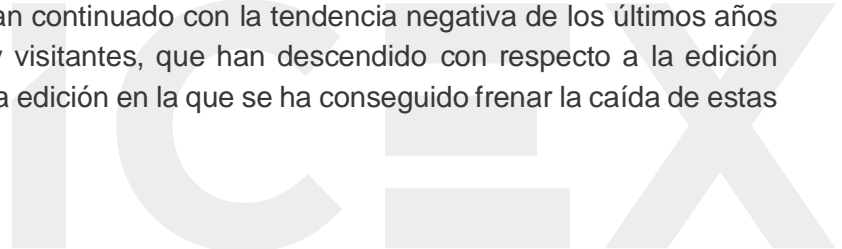
## 2. Descripción y evolución de la Feria

GastroNord se caracteriza por su marcado carácter local, dirigida a los países nórdicos en general y focalizada en el mercado sueco. La feria atrae alrededor de 20.000 visitantes, aunque su público es mayoritariamente sueco.

### 2.1. Descripción de la Feria

La feria *GastroNord* tiene lugar cada dos años en Estocolmo y surgió con el objetivo de reunir a profesionales del sector de la gastronomía. La próxima edición tendrá lugar del 31 de marzo al 2 de abril de 2020.

Los resultados de esta edición 2018 han continuado con la tendencia negativa de los últimos años en cuanto al número de expositores y visitantes, que han descendido con respecto a la edición anterior. No obstante, ésta es la primera edición en la que se ha conseguido frenar la caída de estas cifras.

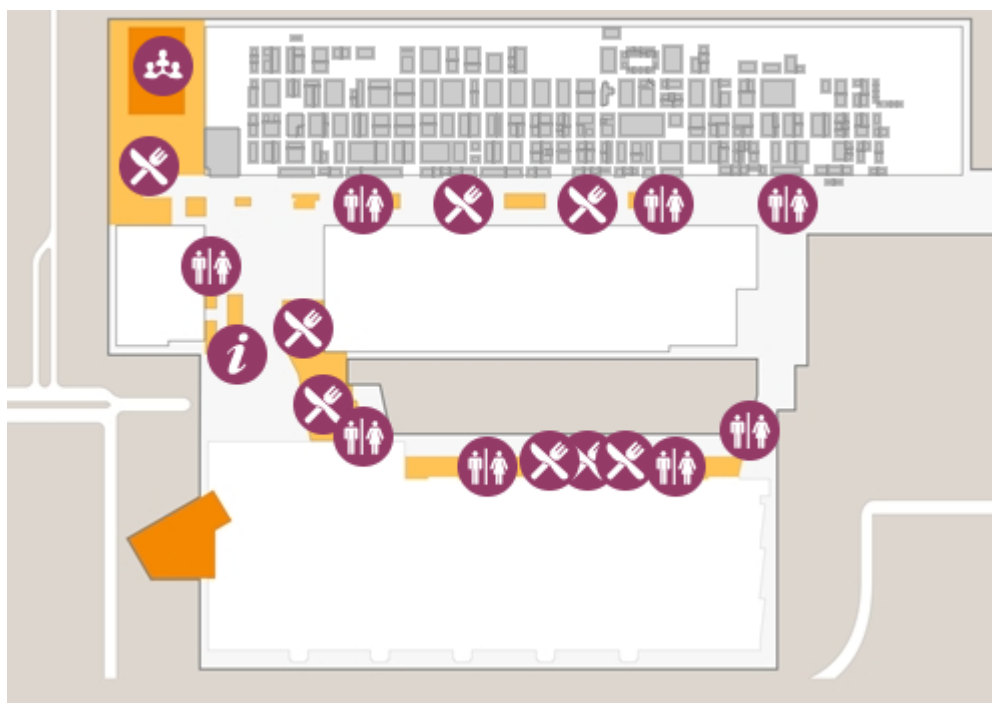




## 2.2. Organización y evolución de la feria

Se celebra en el Stockholmsmässan, el principal centro organizador de eventos de los países nórdicos. En este recinto se organizan cada año alrededor de 60 ferias, congresos nacionales e internacionales y conferencias. Recibe a unos 10.000 expositores al año, 1,5 millones de visitantes y más de 8.000 periodistas de todo el mundo.

### PLANO DEL RECINTO



Fuente: GastroNord 2018.

La feria ocupa uno de los tres pabellones del Stockholmsmässan (el pabellón A). En anteriores ediciones la feria GastroNord se celebraba a la par que la feria Vinordic, dedicada exclusivamente al sector vinos y otras bebidas alcohólicas. Ambas se encontraban claramente separadas debido a la estricta legislación del alcohol en el país y la insuficiencia de público en la feria Vinordic. En la edición de 2018, las bebidas alcohólicas también han estado presentes en el evento, aunque el protagonista en este caso ha sido la gastronomía.

## DISTRIBUCIÓN DE ESTANDS GASTRONORD 2018



Fuente: Stockholmsmässan.

## 2.3. Actividades



Durante el transcurso de la feria han tenido lugar diferentes actividades:

- **Área de competiciones (A04: 15):** se llevan a cabo una serie de competiciones en distintos ámbitos:
  - Martes: campeonato Smoothie & Juice.
  - Miércoles: campeonato de helado.
  - Jueves: campeonato de pizza.
  - Viernes: premio Young Chef.
- **Grow Restaurant (A04: 01):** restaurante de estudiantes procedentes de diferentes escuelas en el cual los clientes pagan lo que consideren que vale la comida y la experiencia.
- **Sthlm Street Food (A24: 40):** concepto de cocina callejera representado en Sthlm Graffiti.
- **Escuela de bebidas (A43: 29):** los expositores de GastroNord dan a probar bebidas (vino, café, bebidas sin alcohol...) a socios y clientes potenciales.

- **Discovery Room (A42: 30):** "Degustación silenciosa" para importadores, compradores y sumilleres.
- **Taste Lab (A09: 50):** cooperación entre GastroNord, Electrolux y Metos. Se trata de dos cocinas ubicadas centralmente y equipadas con novedosos equipos, donde los expositores tienen la oportunidad de invitar a clientes, proveedores y socios para la presentación de productos.
- **Bocuse d'Or (A22: 40):** Sebastian Gidbrand es el representante de Suecia en Bocuse d'Or, competición que tendrá lugar el próximo junio en Italia. Durante la feria GastroNord se realizarán demostraciones de la logística preparada para tal evento.
- **Equipo nacional para confiteros (A28: 48):** el equipo nacional de confiteros se está preparando para la Copa del Mundo durante GastroNord y durante la feria presenta acciones en la entrada principal, donde Oscar Landh hace esculturas de hielo con una motosierra.

## 2.4. Datos estadísticos de participación

La asistencia a la feria de este año ha descendido un 6,6% con respecto al año 2016, con un total de 18.818 visitantes durante los cuatro días de la feria. Durante la edición 2016, la feria tuvo un total de 20.148 visitantes, no obstante, cabe destacar que se celebraba a la par que la feria Vinordic y tuvo una duración de 5 días.

El total de asistentes que visitaron GastroNord 2018, desglosado por días, es:

- Martes: 4.761
- Miércoles: 6.164
- Jueves: 5.141
- Viernes 2.752

Teniendo en cuenta los datos de los últimos años y los planes para que la feria tenga una duración de dos días para la próxima edición de 2020, se puede identificar varias tendencias en cuanto a la organización de la feria: por un lado, a acotar el número de días de feria, así como un acercamiento cada vez mayor hacia la especialización en la gastronomía profesional. Por añadidura, la desvinculación de Vinordic ha sido también una confirmación de que las bebidas alcohólicas han pasado a un segundo plano en la feria.



Entre la edición de 2014 y la de 2016 se produjo un descenso de asistentes del 11%, por lo que, en comparación, el descenso del 6,6% entre 2016 y 2018 no ha sido tan dramático, sobre todo teniendo en cuenta que una de las ferias no se celebraba.

En cuanto al número de expositores y empresas representadas, esta edición se ha producido un descenso del 6,5%. De nuevo, en comparación con el descenso del 14% producido entre 2014 y 2016, se trata de una reducción bastante menor.

Atendiendo a estos datos, podemos afirmar que la absorción de Vinordic por parte de Gastronord ha conseguido frenar la caída de asistentes, así como de expositores, tendencia que se había ido acentuando en las anteriores ediciones. Aun así, será necesario esperar a la próxima edición para realizar una comparativa en términos absolutos.

## 2.5. Participación de empresas españolas

La participación española en la feria se ha realizado de dos formas diferentes: a través de la presencia de empresas españolas con stand en la feria y mediante la presencia de productos españoles en los stands de importadores suecos.

Las empresas españolas presentes en la feria han sido las siguientes:

### EMPRESAS ESPAÑOLAS EXPOSITORAS EN GASTRONORD 2018

Empresa	Estand
<b>Cavanova</b>	A19:39
<b>Mueloliva</b>	A43:01
<b>Quesería La Antigua de Fuentesauco</b>	A41:49

Fuente: Stockholmsmässan.

Por otra parte, hay una gran cantidad de empresas que contaban con productos españoles, no obstante, las empresas importadoras especializadas en productos de procedencia española han sido las siguientes:



## EMPRESAS IMPORTADORAS ESPECIALIZADAS EN PRODUCTOS ESPAÑOLES EN GASTRONORD 2018

Empresa	Estand
Ametller Scandinavia Spanska Produkter AB	A31:28
Spanien Deli AB Stockholm	A39:13

Fuente: Stockholmsmässan.

## REPRESENTACIÓN DE PRODUCTOS ESPAÑOLES EN GASTRONORD 2018



Fuente: Elaboración propia.

### 3. Tendencias y novedades presentadas

En la feria se pudo encontrar una variada representación empresarial: maquinaria industrial (muy enfocada al trabajo del calor y el frío, con hornos, calderas, vitrinas, refrigeración, etcétera), empresas de *packaging* y envasado, y también productores, vendedores o importadores de productos.

También se han podido identificar algunos patrones representados en esta edición de GastroNord:

➤ **Healthy Fast Food**

Dos preocupaciones se aúnan para dar solución a dos problemas de la vida cotidiana: la falta de tiempo y el interés por mantener una dieta sana y equilibrada. Una de las tendencias en GastroNord 2018 ha sido la propuesta de ofrecer al consumidor formas de alimentarse que no requieran una preparación previa elaborada y que cumpla unos requisitos nutricionales específicos. Hemos podido observar numerosos stands con alimentos naturales preparados para su consumo y con diferentes posibilidades en cuanto a combinaciones, como es el caso de verduras o ensaladas variadas

➤ **Productos gourmet y productos artesanales**

El afán por conseguir una calidad superior en los productos alimenticios ha sido otro de los puntos comunes en la feria. Durante todo el evento, estuvo presente las preparaciones elaboradas, así como la insistencia en la procedencia natural de los ingredientes.

➤ **Eficiencia en los envases**

La conservación correcta de los productos, al igual que en la edición anterior, ha sido otro de los puntos comunes en un gran número de empresas asistentes a la feria. Al procesar los alimentos se pierde en muchas ocasiones gran cantidad de nutrientes: vitaminas, oligoelementos, fibra, etc. No obstante, usando buenas medidas de higiene y mediante los envases y procedimientos específicos es posible mantener todas sus propiedades para que puedan ser consumidos

Otros aspectos que destacar son algunos como la importancia de procedencia de los productos. En algunos alimentos en particular, como es el caso de la carne, se aprecia en gran medida que los alimentos sean de procedencia sueca, y para ello, cuentan con un sistema de etiquetado específico que garantizan dicha procedencia y también una calidad determinada. Por otra parte, hay que tener

en cuenta que Suecia cuenta una superficie cultivable muy escasa y el clima no permite el cultivo de muchos alimentos, especialmente frutas y verduras, que importan de otros países como España, Italia o Marruecos.

En cuanto a la gastronomía sostenible y ecológica, Suecia es un mercado altamente interesante y, como se ha podido ver en esta feria, cada vez cuenta con una mayor representación en el mercado.

**ALGUNAS DE LAS TENDENCIAS PRESENTES EN GASTRONORD 2018**



Fuente: elaboración propia.

## 4. Valoración

### 4.1. Valoración del evento

Pese a la absorción de Vinordic por parte de GastroNord, la superficie de la feria se ha mantenido con respecto a la edición anterior.

Una de las posibles razones de la celebración de GastroNord con independencia de Vinordic, podrían ser las limitaciones que la ley sueca del alcohol impone para la promoción de bebidas alcohólicas. A pesar de esto, las bebidas alcohólicas han continuado estando presente en la feria, aunque no ha tenido un papel tan protagonista como en ediciones anteriores.

La variación en el número de expositores también se ha visto afectada por el mismo motivo, y ha pasado de ser de 339 en la edición de Gastronord / Vinordic 2016 a 317 en Gastronord 2018.

Por último, es importante mencionar que el público principal de la feria son **profesionales del sector**, en lugar de clientes finales. Por ello, se trata de un encuentro interesante por su especialización en el ámbito profesional, donde establecer relaciones comerciales o fortalecer las ya existentes.

#### VARIEDAD DE PRODUCTOS REPRESENTADA EN GASTRONORD 2018



Fuente: elaboración propia.







## 4.2. Recomendaciones

El funcionamiento de las ferias en Suecia lleva consigo un procedimiento similar al resto de eventos de este tipo a nivel internacional. No obstante, el modo de aproximación a los socios o clientes potenciales cuenta con unas características propias en las que la cultura escandinava ha influido notablemente. En concreto, es necesario realizar un trabajo previo con el objetivo de recabar información concreta sobre los agentes de interés presentes en la feria y, en caso de querer mantener una reunión o encuentro durante el desarrollo del evento, ponerse en contacto con ellos con la antelación suficiente.

La planificación es un factor clave para adentrarse en el mercado sueco, por lo que recomendamos encarecidamente establecer previamente una fecha y hora concreta para cada uno de los encuentros que tengan lugar en la feria, es decir, cerrar de antemano una agenda con las empresas con las que se desee contactar.

En cuanto a la investigación previa sobre los potenciales socios presentes en el evento, la Oficina Económica y Comercial puede proporcionar ayuda a las empresas asistentes a través del servicio de identificación de socios comerciales. El servicio consiste en analizar las necesidades de la empresa y seleccionar en un listado entre 8 y 15 empresas que mejor se adaptan al cliente. Dicho listado, incluye la mayor cantidad de información posible de cada empresa, tanto por lo que se refiere a datos de identificación (nombre, dirección, facturación, número de empleados, persona de contacto, etc.), como a datos relevantes relacionados con la actividad de la empresa.

En el caso de establecer conexiones en el mercado sueco, cabe destacar que los socios se caracterizan por su fidelidad y no realizan cambios frecuentemente en sus distribuidores a no ser que exista una necesidad evidente. Resulta determinante mantener el contacto con ellos con el objetivo de crear una buena relación a medio-largo plazo.

En cuanto a la ubicación del stand, en el caso de tener la oportunidad de elegir, aconsejamos evitar la zona más alejada de la entrada del "Pabellón A" (donde en otras ediciones se ha situado Vinordic). Se ha detectado una diferencia significativa en la afluencia de personas en las distintas áreas del pabellón, y, pese que hay un gran número de pequeños stands en la parte final del recinto, la mayoría de público se concentra en el centro y la entrada.



## 5. Anexos

- Programa de actividades: [http://www.gastronord.se/news/activities?sc\\_lang=en](http://www.gastronord.se/news/activities?sc_lang=en)
- Listado de expositores: [http://www.gastronord.se/digitalamontrar?sc\\_lang=en](http://www.gastronord.se/digitalamontrar?sc_lang=en)
- Últimas noticias: <http://www.gastronord.se/news/the-digital-gastronord---vinordic-magazine>

ICEX

# 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

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



**ICEX** España  
Exportación  
e Inversiones