



INFORME  
DE FERIA

---

2019



# Sandwich & Snack Show

París

1-2 de abril 2019

Oficina Económica y Comercial  
de la Embajada de España en París

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

24 de abril de 2019  
París

Este estudio ha sido realizado por  
M<sup>a</sup> Esperanza Fuentenebro Jiménez

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial  
de la Embajada de España en París

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

NIPO: 114-19-041-8



# Índice

1. Perfil de la Feria	4
1.1. Ficha técnica	4
1.2. Sectores y productos representados	5
1.3. Actividades de promoción de la feria por parte de la Oficina Económica y Comercial	6
2. Descripción y evolución de la Feria	7
2.1. Datos estadísticos de participación	7
3. Tendencias y novedades presentadas	9
4. Valoración	10
4.1. Del evento en su conjunto	10
4.2. De la participación española y los principales países competidores	10
4.3. Recomendaciones	11
5. Anexos	12
5.1. Conferencias / Seminarios	12
5.2. Publicaciones	12





# 1. Perfil de la Feria

## 1.1. Ficha técnica

### SANDWICH & SNACK SHOW



<b>Fechas de celebración del evento:</b>	Del 1 al 2 de abril de 2019.
<b>Edición:</b>	20ª
<b>Fechas de la próxima edición:</b>	Del 29 al 31 de marzo de 2020.
<b>Frecuencia, periodicidad:</b>	Anual
<b>Lugar de celebración:</b>	Parque de exposiciones Paris Porte de Versailles. Pabellón 7.2.
<b>Horario de la feria:</b>	De 9:30 a 19h el lunes 1 de abril. De 9:30 a 18h el martes 2 de abril.
<b>Precios de entrada:</b>	Gratis para los profesionales con invitación o que hayan solicitado el pase previamente. Existe la opción de comprar una entrada como visitante por 25€
<b>Sectores y productos representados:</b>	Agroalimentario. Sandwich y snacks.



<b>Precio m<sup>2</sup>:</b>	300€.
<b>Medios de transporte:</b>	<p><u>En coche:</u> Boulevard périphérique, toutes sorties, Porte de Versailles. Desde el aeropuerto CDG: por autopista A1. Desde el aeropuerto Orly: por la autopista A6.</p> <p><u>En transporte público:</u> bus (líneas 39 y 80). Metro (línea 12; parada Porte de Versailles), tranvía (línea T3 y T2; parada Porte de Versailles). Desde el aeropuerto CDG: RER B, parada Cité Universitaire, y luego tranvía T3 parada Porte de Versailles. Desde el aeropuerto de Orly: Orly Val hasta la estación Anthony, luego el RER B dirección Cité Universitaire y el tranvía T3 parada Porte de Versailles.</p>
<b>Servicios ofrecidos:</b>	Parking, cafetería, guardarropa, descuentos para estancias en hoteles.
<b>Tipo de visitantes:</b>	Profesionales del sector agroalimentario y embalaje, restauradores, franquicias, operadores logísticos, distribuidores y mayoristas.

## 1.2. Sectores y productos representados

El salón recogió los siguientes sectores:

- Bebidas calientes
- Bebidas frías
- Carnes
- Catering
- Charcutería
- Embalaje y envases
- Ensaladas
- Frutas y hortalizas
- Helados
- Informática y logística
- Ingredientes
- Mobiliario
- Panadería y pastelería
- Patatas fritas
- Postres
- Prensa especializada
- Productos del mar
- Productos lácteos
- Salsas
- Sandwiches
- Snacks

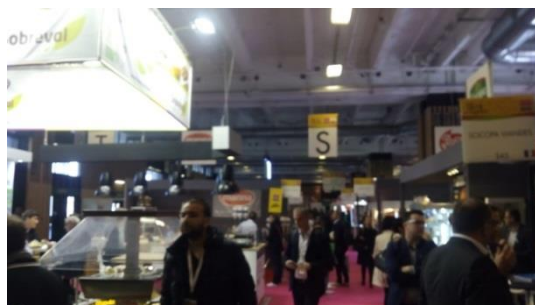
- Equipamiento
- Pizzas y pastas
- Sopas
- Etiquetado
- Platos cocinados
- Zumos de fruta



### 1.3. Actividades de promoción de la feria por parte de la Oficina Económica y Comercial

Desde la OFECOME de París, asistió la becaria autónoma IVACE M<sup>a</sup> Esperanza Fuentenebro Jiménez para dar apoyo a las empresas y promocionar los servicios ofrecidos por la Oficina Comercial a las empresas españolas.

Durante la visita, se recopilaron las opiniones de los expositores españoles sobre la feria (organización, visitantes, mercado francés e internacional) con el fin de valorar la feria en su conjunto. Asimismo, los expositores españoles fueron entrevistados con el objetivo de obtener las impresiones de las empresas y adquirir información sobre las novedades presentadas en la feria.



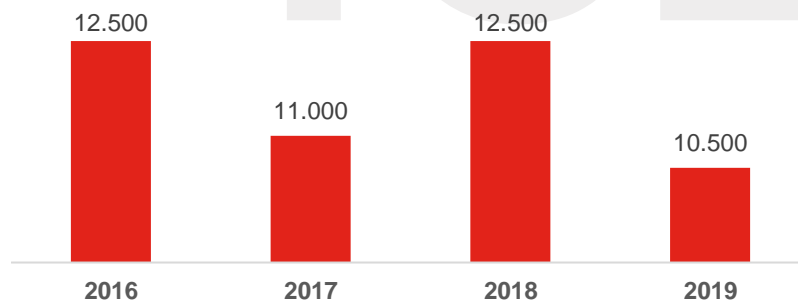
## 2. Descripción y evolución de la Feria

### 2.1. Datos estadísticos de participación

Debido a los cambios de costumbres a la hora de las comidas, en unas sociedades cada vez más globales y con ritmos más rápidos, y a las innovaciones en el sector de los aperitivos, el salón acoge cada año a un mayor número de visitantes y expositores, convirtiéndose así en un referente internacional.

El salón profesional líder en el sector de *snacking* sigue en crecimiento y representa 19 mil millones de euros en el mercado francés con 41.000 establecimientos de comida rápida. Para esta edición de la feria, se ha contado con la presencia de más de 338 expositores, y 10.500 visitantes profesionales, de los cuales el 9% son internacionales.

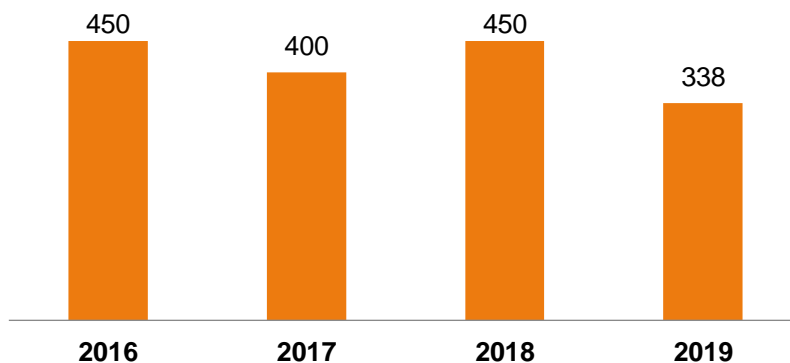
GRÁFICO 1: EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE VISITANTES



Fuente: Elaboración propia a partir de cifras obtenidas de <http://www.sandwichshows.com>

El salón del Sandwich reúne a una oferta de profesionales de calidad, sobre todo de procedencia francesa que representan el 79% de los expositores, mientras que los expositores internacionales representan un 21%. Los expositores internacionales tienen una presencia menor pero en número destacan los procedentes de Italia, Bélgica y Países Bajos. A pesar de estos buenos datos, el número de expositores ha disminuido con respecto a los años anteriores, situándose por debajo de los 400.

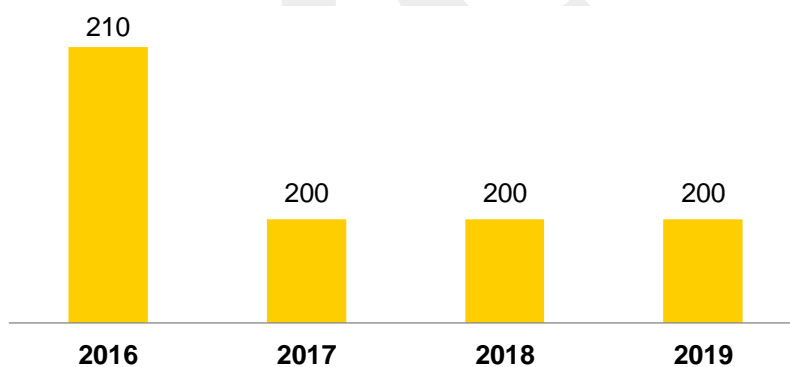
GRÁFICO 2: EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE EXPOSITORES



Fuente: Elaboración propia a partir de cifras obtenidas de <http://www.sandwichshows.com>

Además, se han presentado 200 innovaciones en los tres concursos que han tenido lugar durante los dos días que duró este evento.

GRÁFICO 3: EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE INNOVACIONES



Fuente: Elaboración propia a partir de cifras obtenidas de <http://www.sandwichshows.com>





## 3. Tendencias y novedades presentadas

Entre los eventos que se organizan durante la feria se encuentran las conferencias, concursos, innovaciones y conceptos.

- Conferencias: los expertos de la gastronomía exploran las tendencias de la comida rápida en el espacio Zapping of Snacking. Las conferencias se realizan cada hora y se dividen en cuatro partes: la presentación de un invitado (12 minutos), encuestas que muestran las tendencias y evolución del mercado (10 minutos), temas de actualidad con 3 invitados, profesionales y expertos reconocidos en el mercado (20 minutos) y exposición de productos, servicios y tendencias (8 minutos). Todas ellas dirigidas por personas expertas en el mercado.
- Concursos:
  - hamburguesas (cuarta edición del Coupe de France du Burger by Socopa) ;
  - sushi (tercera edición del Championnat de France du Sushi) ; y
  - pizza (Championnat de France de la Pizza), con jurados de prestigio.
- Innovaciones: en esta edición se ha batido el récord en términos de innovaciones en el mercado, con 200 innovaciones declaradas por los expositores, expuestas en el Muro de Innovaciones. Las empresas con las mejores innovaciones seleccionadas también contarán con un cartel en su stand de expositor y estarán presentes en el recorrido dedicado a la sección de innovación.
- Conceptos: los expertos del salón investigan y revelan las ideas más punteras relacionadas con la comida rápida. Se otorgan los siguientes premios a la innovación:
  - Sandwich & Snack Show Academy: cada año se recompensa a los mejores conceptos innovadores de comida rápida y en tendencia de la industria, en los que hay 10 nominados.
  - B.R.A. Concepts Snacking: octava edición en la que la revista B.R.A. Tendances Restauration selecciona los mejores conceptos innovadores de comida rápida, en los que hay 6 nominados.

## 4. Valoración

### 4.1. Del evento en su conjunto

El salón profesional líder Sandwich & Snack Show, junto a la colaboración de Parizza y Japan Food Show, ofrece a los profesionales de la restauración una reunión única para impulsar su actividad en el mercado de la comida rápida y comida para llevar en Francia. En la actualidad, la restauración rápida se caracteriza por la innovación constante e integra los conceptos de saludable, local y ecológico. Cabe resaltar el elevado número de innovaciones presentadas en esta edición en los distintos eventos y espacios por los profesionales del sector.

### 4.2. De la participación española y los principales países competidores

La participación española, compuesta por 2 expositores, se ha situado por detrás de Italia, Bélgica y Países Bajos. La mayoría de los expositores españoles estaban satisfechos con su participación en la feria y los resultados de la misma ya que, en general, han reforzado su imagen de marca en el exterior y han logrado realizar contactos nuevos.

Generalmente, las empresas españolas que participaron en el Sandwich & Snack Show tienen un perfil de exportador, cuentan con distribuidores en Francia y otros mercados internacionales. Por ello, su participación afirma su interés por fortalecer su imagen en el mercado. En general, también acuden a otras ferias como SIAL (París) o Sirha (Lyon).



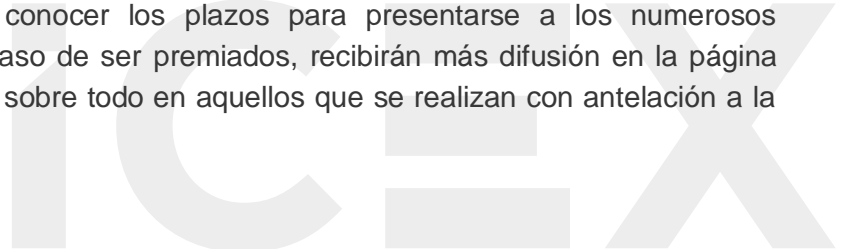
### 4.3. Recomendaciones

Dada la ola de nuevos entrantes en el sector y sus altos niveles de innovación, antes de acudir a una feria de estas características, es recomendable visitarla para evaluar si la empresa encaja dentro de los parámetros de la misma.

Además, debido a la procedencia de carácter nacional de los participantes y el elevado coste para los expositores, se recomienda la asistencia a aquellas empresas que quieran introducirse o estar presentes en el mercado francés, ya que el propósito de la mayor parte de los negocios que se realizan es comercializar en este mercado.

Asimismo, se recomienda aprovechar al máximo el tiempo de exposición en la feria al concretar citas con clientes actuales y potenciales, distribuidores y agentes. Se aconseja que los expositores cuenten con un responsable que hable tanto francés como inglés a nivel profesional y, del mismo modo, que los catálogos o documentos informativos se traduzcan a ambos idiomas.

Por último, los participantes deben conocer los plazos para presentarse a los numerosos concursos disponibles ya que, en el caso de ser premiados, recibirán más difusión en la página web de la feria y en el catálogo físico, sobre todo en aquellos que se realizan con antelación a la feria.



## 5. Anexos

### 5.1. Conferencias / Seminarios

1. Asia y Japón. Las últimas tendencias del sector.
2. Resultados del panorama B.R.A. 2018.
3. Tener éxito en la apertura y en el lanzamiento de su negocio.
4. Desarrollo sostenible: los embalajes y el reciclaje.
5. Las tendencias del momento.
6. Epicerie et produits de Terroir.
7. La pizzería se reinventa.
8. Free From: bio, sin gluten, etc...
9. Los trofeos B.R.A. de los conceptos snacking.
10. ¿Cuáles serán los productos tendencia en el 2025?
11. Digitalización y entrega en los puntos de venta.



### 5.2. Publicaciones

<https://www.bra-tendances-restauration.com/au-quotidien/2019-04-02-quelques-chiffres-du-panorama-b-r-a-2018-reveles-sur-le-salon-sandwich-snack-show/>

<http://www.processalimentaire.com/A-la-une/Dix-concepts-snacking-a-decouvrir-au-Sandwich-Snack-Show-36547>

# 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