



INFORME  
DE FERIA

---

2019



# Foodservice Australia

**Melbourne**

**23-25 de junio de 2019**

Oficina Económica y Comercial  
de la Embajada de España en Sídney

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

27 de junio de 2019  
Sídney

Este estudio ha sido realizado por  
Jaime Romero Ruiz

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

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
2. Descripción y evolución de la Feria	5
3. Tendencias y novedades presentadas	7
4. Valoración	8
5. Anexos	9
5.1. Direcciones de interés	9
5.2. Próxima edición	9
5.3. Eventos relacionados	9





# 1. Perfil de la Feria

## 1.1. Ficha técnica

*Foodservice Australia* es una feria organizada por *Specialised Events*, que se celebra con frecuencia anual alternando entre las ciudades de Sídney y Melbourne.

Fecha de celebración:	Del 23 al 25 de junio de 2019
Frecuencia:	Anual, con alternancia entre Sídney y Melbourne
Fechas de la próxima edición:	Junio de 2020 (Sídney)
Lugar de celebración:	<i>Melbourne Convention &amp; Exhibition Centre</i>
Horario:	10:00 am – 5:00 pm
Precio de la entrada	Gratuita para profesionales del sector
Precio del espacio:	La organización no ha proporcionado datos
Sectores y productos representados:	Alimentación y equipamiento de restauración destinado al canal HORECA
Carácter:	Profesional

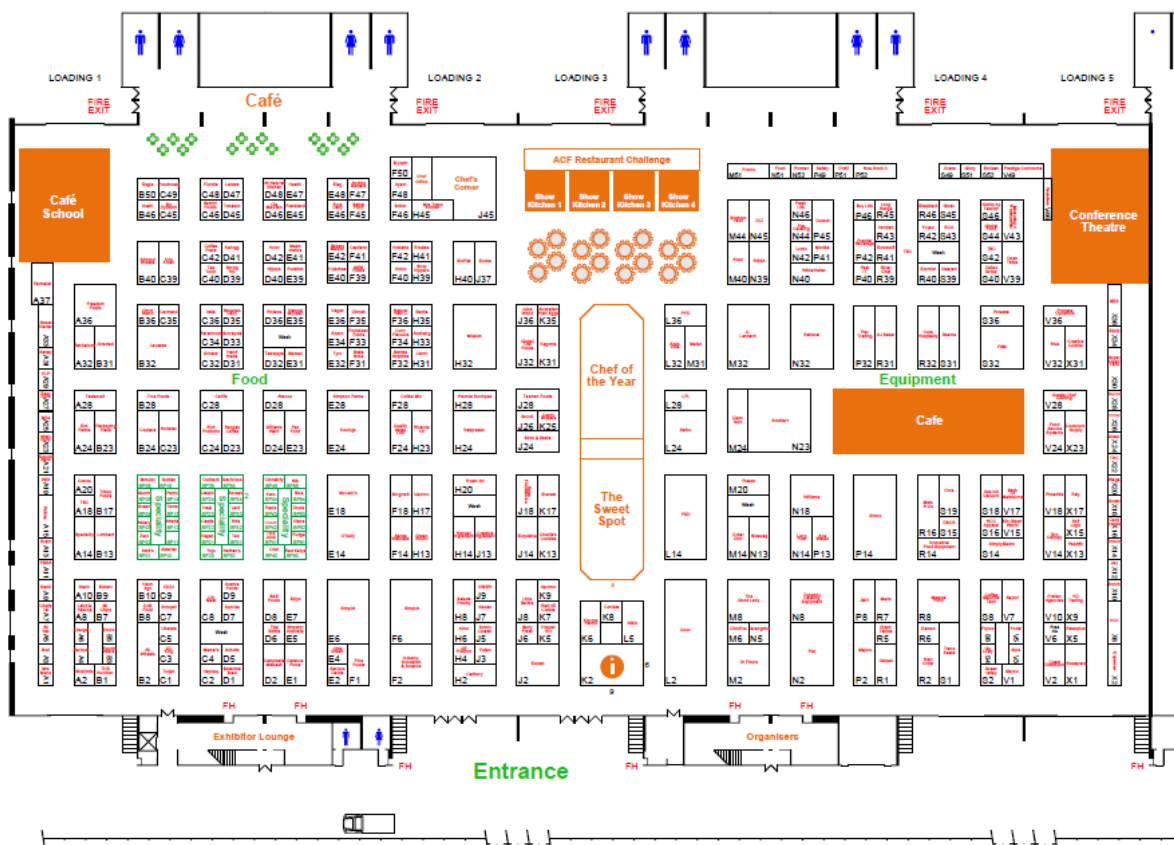


## 2. Descripción y evolución de la Feria

En su edición de 2019, *Foodservice Australia* contó con un total de 358 expositores localizados en el pabellón principal del *Melbourne Convention & Exhibition Centre*. Además del espacio dedicado a los expositores, el pabellón contaba con varios espacios en los que tuvieron lugar distintos eventos, como “*The Sweet Spot*”, consistente en talleres centrados en la elaboración de postres ofrecidos por reposteros profesionales, “*Chef of the Year*”, concurso de cocina entre chefs, o diversos seminarios impartidos por distintos expertos del sector.

El listado de los participantes en el evento puede encontrarse en el siguiente [enlace](#).

A continuación, se detalla el plano de la feria.





La mayor parte de las compañías presentes eran de origen australiano, si bien también participaron empresas originarias de otros países, como China (*Fuzhou Rixing Aquatic Food, Guangzhou Yuegao Import & Export*), Malasia (*Kawan Food Manufacturing*) o Nueva Zelanda (*Mr. Chips, ViBERi*). Asimismo, también hubo presencia de filiales australianas de grandes compañías extranjeras, de países como Italia (*Lavazza*), Estados Unidos (*Kellog's, McCain, Mondelez*), o Suiza (*Nespresso*).

Entre las empresas participantes no se detectó ninguna empresa española con stand propio, y tampoco se localizaron productos españoles. No obstante, es posible que hubiese productos o maquinaria de fabricación española pero los expositores, en general, no destacaban el origen de sus productos ya que comercializaban productos de distintos países, así como gran variedad de maquinaria de la que no se destacaba la procedencia.

En cuanto a la tipología de los expositores que se dieron cita en el evento, un gran número de ellos eran empresas de alimentación predominando productos tales como helados, café, repostería y otros productos gourmet. También fue muy elevado el número de empresas de equipamiento destinado al sector HORECA incluyendo maquinaria, electrodomésticos, utensilios, menaje, uniformes y mobiliario, entre otros.



### 3. Tendencias y novedades presentadas

Durante los 3 días de duración de la feria se celebraron distintas actividades relacionadas con la restauración y el perfil de las empresas participantes. Algunas de estas, como Chef of the Year o National Restaurant Conference, ya se venían realizando en años anteriores, mientras que otras como *Battle of the Pacific* se llevaron a cabo por primera vez en la edición de 2019. Las actividades realizadas en esta edición fueron las siguientes:

- *Chef of the Year*: competición en la que participaron 32 chefs preseleccionados y que consistía en la elaboración de distintas recetas en un tiempo determinado y con unos ingredientes establecidos.
- *National Restaurant Conference*: evento organizado en colaboración con Restaurant & Catering Australia que tuvo lugar el lunes 24 de junio donde participaron 20 líderes de la industria de la restauración y la alimentación.
- Seminarios y talleres en la zona *Café School*, donde de forma gratuita muchos participantes aprendieron técnicas y consejos acerca de la alimentación en la restauración.
- *Aged Care Catering Summit*: conferencias sobre el sector del catering para la tercera edad con la participación de 12 expertos en temas de interés, relacionados con la alimentación, en todos aquellos países donde la esperanza de vida es cada vez mayor.
- *The Sweet Spot*: talleres centrados en la elaboración de postres ofrecidos por 7 reposteros profesionales
- *Battle of the Pacific*: competición entre 8 restaurantes pop-up consistente en la preparación de un almuerzo para 40 personas.

En cuanto a tendencias identificadas durante el evento, entre las empresas de alimentación destacó la elevada presencia de alimentos catalogados como ecológicos y orgánicos incluyendo carnes, vegetales y otros preparados, así como productos vegetarianos y veganos. Por su parte, entre los expositores de equipamiento para catering, se observó que la oferta de productos hechos con materiales reciclables y/o biodegradables era muy amplia entre estos. Así, diversas compañías exponían productos tales como platos, vasos, termos de café, cubiertos, servilletas, tanto de carácter duradero como desechables, realizados a partir de materiales tales como cartón, maderas y plásticos compostables. Estas tendencias son coherentes con el interés creciente que existe entre la población australiana por un mayor respeto hacia el medio ambiente.



## 4. Valoración

*Foodservice Australia* es una feria similar a *Fine Food*, dedicada especialmente al canal HORECA y que poco a poco va adquiriendo una mayor importancia. Sigue siendo de un tamaño más reducido, si bien cada año se observa que aumenta ligeramente la participación de empresas de alimentación y maquinaria. Así, la edición de 2019 en Melbourne ha tenido 358 expositores frente a los 300 del año anterior en Sídney.

*Foodservice* se celebra anualmente de forma alterna entre Melbourne y Sídney y su público suele ser más numeroso en los años impares, en los que tiene lugar en Melbourne. El año que *Foodservice* se celebra en Melbourne, *Fine Food* se celebra en Sídney y viceversa. Pese a la similitud entre ambos eventos, las compañías más importantes participan en ambos.

Según los organizadores de *Foodservice*, la valoración por parte de los expositores es más positiva cada año. La mayoría suele afirmar que su participación en el evento es satisfactoria y que repetirán. En relación con los visitantes, descubrir nuevos productos para sus negocios es uno de los principales alicientes para visitar la feria cada año.

Así, aunque el perfil de *Foodservice* no es todavía tan internacional como el de *Fine Food*, se trata de un evento que va adquiriendo mayor relevancia y que puede albergar oportunidades de negocio interesantes para compañías españolas, tanto de alimentos como de productos y servicios relacionados con los sectores de la restauración, tales como maquinaria, menaje y electrodomésticos.





## 5. Anexos

### 5.1. Direcciones de interés

#### Specialised Events

Level 1, 578 Malvern Rd.

Prahran, VIC 3181

Tel: +61 3 9999 5460

Fax: +61 3 9999 5461

E-mail: [food@specialisedevents.com.au](mailto:food@specialisedevents.com.au)

Tim Collett, Director: [tim@specialisedevents.com.au](mailto:tim@specialisedevents.com.au)



### 5.2. Próxima edición

#### Foodservice Australia 2020

*International Convention & Exhibition Centre (ICC), Sidney*

Junio de 2020

<https://www.foodserviceaustralia.com.au/>

### 5.3. Eventos relacionados

#### Fine Food Australia 2019

*International Convention & Exhibition Centre (ICC), Sidney*

9 – 12 de septiembre de 2019

<https://finefoodaustralia.com.au/>



**Food & Hospitality Queensland**

*Brisbane Convention & Exhibition Centre, Brisbane*

4 - 5 de agosto de 2019

<https://www.foodandhospitality.com.au>

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