



INFORME
DE FERIA

2019



Artoza

Atenas

22 a 25 de febrero de 2019

icex

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Atenas

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

22 de febrero de 2019
Atenas

Este estudio ha sido realizado por
Inés Gómez de Iturriaga Fica

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

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	7
1.3. Actividades de promoción de la feria por parte de la Ofecomes	7
2. Descripción y evolución de la Feria	8
2.1. Organización y expositores	8
2.2. Datos estadísticos de participación	8
3. Tendencias y novedades presentadas	9
4. Valoración	10
4.1. Del evento en su conjunto	10
4.2. De la participación española y principales países competidores	10
4.3. Recomendaciones	10
5. Anexos	11





1. Perfil de la Feria

1.1. Ficha técnica



Ámbito	Internacional
Fechas de celebración del evento:	22 al 25 de febrero de 2019
Fechas de la próxima edición:	5 – 8 de marzo de 2021
Frecuencia, periodicidad:	Bienal
Lugar de celebración:	Metropolitan Expo Athens International Airport 19019, PO Box 80072, Spata Atenas, Grecia Telf: +30 210 3542900 Fax: +30 210 3592410 http://www.metropolitanexpo.gr/
Horario de la feria:	Viernes: 10:00-20:00 Sábado: 10:00-20:00 Domingo: 10:00-20:00 Lunes: 10:00-18:30

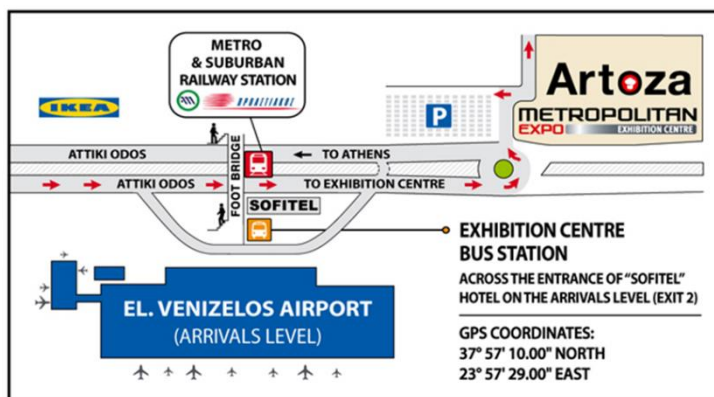
Precios de entrada:

Profesionales: deberán aportar las tarjetas con código de barras enviadas por la empresa organizadora o las invitaciones enviadas por los expositores. En caso de no disponer de ninguno de los documentos anteriores, podrán visitar la feria de manera gratuita si presentan su tarjeta de visita, o sello de la empresa, y rellenan una invitación en la entrada

Público general: 15 euros

No se permite la entrada a menores de 12 años

Medios de transporte:



-Vehículo privado:

Acceso a través de la autopista Metropolitan Expo Attiki Odos, 2 km después de las instalaciones del aeropuerto Eleftherios Venizelos (llegadas, salidas, hotel, estación de metro, etc).

Metropolitan Expo cuenta con dos zonas de aparcamiento (en sus dos entradas) donde los visitantes pueden estacionar sus vehículos. Personal de la feria supervisa estas zonas y se encarga del control del tráfico.

-Metro: Línea 3, parada del aeropuerto (Aigaleo / Monastiraki / Doukissis Plakentias / Airport)

-Tren suburbano: parada del aeropuerto (Neratziotissa / Doukissis Plakentias / Airport)

-Autobuses:



Autobuses *express* hacia el aeropuerto (X92 / Kifisia – X93/KTEL Kifisou & Liosion - X94 / Syntagma - X96 / Piraeus - X97 / Dafni). Autobuses KTEL: conexión con el puerto de Rafina, Markopoulo, Keratea, Kalyvia y Lavrio.

Servicio gratuito de autobús para los visitantes.

Todas las estaciones de transporte público (Metro-suburban OASA y KTEL Autobuses y Aeropuerto) están a sólo 5 minutos del recinto ferial. Para los que acuden al centro de exposiciones en tren, metro o autobús y paran en la entrada del aeropuerto, están disponibles los autobuses lanzadera que trasladarán a los visitantes de manera gratuita hacia y desde la feria cada cinco minutos. Además, los autobuses ARTOZA transferirán a los visitantes de forma gratuita desde y hacia la estación METK de Doukissis Plakentias cada 10 minutos. Tenga en cuenta que se recomienda desembarcar en la estación de Plakentias porque el billete para el aeropuerto "El.Venizelos" cuesta 8 euros por persona mientras que el billete a la estación de Plakentias cuesta 1,4 euros.

Director / Organizador:

FORUM S.A.

2 Vilara Str. – 104 37 Athens-Greece

Tel: +30 210 52 42 100, +30 210 52 00 328

Fax: +30 210 52 46 581

Email: info@forumsa.gr

Página web: www.forumsa.gr

Superficie:

25.000 m²

Carácter:

Profesional

Otras ferias relacionadas:

HORECA, Food Expo

1.2. Sectores y productos representados

La feria ARTOZA 2019 presentó las últimas novedades del sector de la panadería y repostería. Entre los productos representados destacan:

- Panadería, repostería, helados
- Mobiliarios y equipos: ARTOZA ofrece a los profesionales del sector soluciones integradas para el mobiliario y el equipamiento de sus empresas.
- Maquinaria de panadería y pastelería: productores de maquinaria y equipos presentan soluciones innovadoras dirigidas a todos los empresarios de panadería, pastelería, chocolate y hielo.
- Panadería y productos de masa
- Café, bebidas, zumos, agua
- Productos de azúcar y chocolate
- Productos de embalaje y decoración: entre ellos, se encuentran bases para pasteles, decoraciones para pasteles, cintas de decoración, etiquetas adhesivas, envases para cáterin, bolsas, papel para embalar...

1.3. Actividades de promoción de la feria por parte de la Ofecomes

La feria fue visitada por Inés Gómez de Iturriaga Fica, becaria de la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Atenas, el viernes 22 de febrero de 2019, dentro del marco de seguimiento de las ferias griegas y del programa de formación de los becarios. El propósito fue la recopilación de información con el objetivo de detectar y evaluar posibilidades de negocio para las empresas españolas del sector.

ENTRADA DE ARTOZA 2019



Fuente: OFECOME Atenas

2. Descripción y evolución de la Feria

2.1. Organización y expositores

ARTOZA 2019 tuvo lugar en el centro de exposiciones Metropolitan Expo, situado cerca del Aeropuerto Internacional de Atenas, Eleftherios Venizelos. Este recinto abarca una superficie total de exposición mixta de 50.000 m².

Los expositores participaron en ARTOZA 2019 con stands distribuidos en las tres salas de exposición (pabellones 2, 3 y 4). En una zona especialmente dispuesta en el pabellón 2 se llevaron a cabo los diferentes eventos durante los cuatro días de duración de la feria. La distribución de los pabellones queda reflejada en los anexos.

2.2. Datos estadísticos de participación

Según la información publicada por la organización del evento, esta edición contó con la participación de 270 stands, 20 más que en la edición anterior, así como con 40.000 visitantes, 5.000 más que en la edición anterior. Además, tuvieron lugar 50 horas de eventos especiales. El evento fue el de mayor afluencia en los 29 años en que se lleva celebrando la feria. En su mayoría, los visitantes fueron profesionales, cuya intención era la de entablar una relación de negocios con los profesionales que exponían en los stands de la feria, así como con los visitantes de los más de 21 países presentes en la exposición. En concreto, hubo una gran participación de profesionales de Chipre, Bulgaria, Albania y Rumanía.

STAND DE EMPANADAS TRADICIONALES EN ARTOZA



Fuente: OFECOME Atenas

3. Tendencias y novedades presentadas

Tuvieron lugar una serie de eventos promocionales, detallados a continuación:

- **Master classes de panadería y pastelería:**

Profesionales, tanto griegos como extranjeros, hicieron demostraciones de la fabricación de productos de panadería y confitería, elaborando sus especialidades en tiempo real. A tal efecto, se les asignó en el pabellón 2 del recinto ferial, donde se dio protagonismo a los productos innovadores y a las nuevas tendencias y técnicas.

En particular, destacaron las presentaciones de dos nuevas tendencias, el cannabis y el veganismo. Más específicamente, Ntanos Printezis, de la isla de Syros, presentó productos de panadería y barras y helado de cannabis, mientras que Kostas Koumakis presentó galletas veganas hechas a mano. También tuvieron lugar clases magistrales llevadas a cabo por chefs de hoteles de lujo. En particular, Giannis Vlasiou, chef de pastelería del complejo vacacional Costa Navarino, en Messinia, preparó postres para un menú de degustación. Giorgos Avgeros, jefe de pastelería del Sani Resort en Chalkidiki, preparó recetas de platos de pastelería para un bufé de hotel.

- **Hellenic Pastry Chef Club:**

A lo largo de los cuatro días de la exposición y en un área especialmente diseñada en el pabellón 2, el Hellenic Pastry Chef Club presentó una gran variedad de talleres. El club de pasteleros helenos contó con un área donde se llevaron a cabo demostraciones de pastelería por parte de sus chefs, que mostraron a los visitantes profesionales de la exposición sus propuestas de repostería tradicional, postres veganos, barras de chocolate y helados.

- **Business Lab:**

En la 16ª edición de ARTOZA se introdujo el “business lab”, un espacio educativo en el que tuvieron lugar seminarios y conferencias, con el objetivo de formar acerca de cómo operar de manera adecuada y rentable en el sector.

- **Taller de la Asociación Griega de Tecnólogos de Alimentos:**

La Asociación Panhelénica de Tecnólogos de Alimentos organizó en ARTOZA 2019 un taller de reflexión, información y capacitación que se llevó a cabo en la misma sala en la que se celebraban los seminarios del “business lab”, en el pabellón 2. El taller, denominado “Panadería-Confitería: nuevas tendencias y retos modernos”, abordó temas como el de la reducción de sal en productos de panadería.

4. Valoración

4.1. Del evento en su conjunto

La 16ª edición de ARTOZA tuvo una gran acogida, consiguiendo establecer un récord de expositores y visitantes. El número de visitantes fue mayor que la edición anterior y fueron muchos los profesionales que acudieron, sobre todo durante los días laborales. Por su parte, el fin de semana acogió a la mayor cantidad de visitantes no profesionales. De cualquier modo, la valoración de la feria es positiva. Los pabellones tuvieron una buena presencia, con stands grandes y estética cuidada.

4.2. De la participación española y principales países competidores

ARTOZA 2019 no contó con participación española directa. No obstante, se expusieron productos españoles a través de representantes griegos que sí se encontraban en la feria. La mayoría de las empresas del total de expositores eran nacionales griegas (con gran presencia de empresas procedentes de Creta). Respecto al resto de presencia internacional, también fue en su mayoría indirecta, destacando los productos italianos, sobre todo helados, así como los productos alemanes o belgas en categorías de producto como el chocolate.

4.3. Recomendaciones

La visita a esta feria es recomendable para empresas españolas exportadores/productoras de alimentos de pastelería y repostería, así como empresas dedicadas a la fabricación y exportación de maquinaria alimentaria propia del sector.

Finalmente, conviene destacar que, para poder sacar el mayor provecho de la feria, es necesario prepararla con antelación. Por ello se considera imprescindible, en primer lugar, reflexionar acerca de los objetivos y las metas a conseguir durante el evento. Además, es de vital importancia realizar un plan de seguimiento posterior.

5. Anexos

ANEXO 1: PLANO DE DISTRIBUCIÓN



Fuente: ARTOZA 2019

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



ICEX España
Exportación
e Inversiones