



INFORME
DE FERIA

2019



Bibac Plus

Antwerpen

22-25 de septiembre de 2019



Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Bruselas

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

26 de septiembre de 2019
Bruselas

Este estudio ha sido realizado por
Celestina Madroñal Ruiz

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

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	9
2.1. Programa de actividades	9
3. Tendencias y novedades presentadas	10
4. Valoración	11
4.1. Del evento en su conjunto	11
4.2. De la participación española y principales países	11
4.3. Recomendaciones	11
5. Anexos	12
5.1. Plano de la feria	12





1. Perfil de la Feria

1.1. Ficha técnica

BIBAC PLUS – Feria Profesional dedicada al sector de Panadería y Carnicería



Fechas de celebración del evento	22 al 25 de septiembre 2019
Fechas de la próxima edición	septiembre 2020
Frecuencia, periodicidad	anual
Lugar de celebración	Antwerpen Expo Entrada 2 Jan van Rijswijklaan 191 2020 Antwerpen - Bélgica
Horario de la feria	11 a 18h
Precios de entrada	Entrada gratuita después de registrarse en el sitio web, por invitación de un expositor o con una tarjeta de entrada gratuita. Sin registro o invitación = € 10.00 en la taquilla. El acceso está reservado exclusivamente para profesionales.
Sectores	Feria Profesional dedicada al sector de Panadería y Carnicería



Productos representados

Planificación y equipamiento de tiendas o talleres
Planificación logística o técnica
Otros productos alimenticios / Bebidas
Maquinaria de medida, Cajas registradoras y Software
Charcutería
Chocolate
Iluminación
Embalajes
Hornos, brochas, barbacoas
Hierbas – Especies – Marinadas – Salsas – Aceites - Vinagres
Instalaciones frigoríficas
Hortalizas – Frutas
Maquinaria
Maquinaria de embalaje (al vacío y otras)
Instituciones – Formación – Literatura profesional
Pequeño material
Platos preparados – Productos 'traiteur' – Ensaladas
Productos y embalajes biológicos
Productos de base, materias primas y productos semi-frescos (panadería)
Productos y materiales de mantenimiento
Productos acabados, frescos o congelados (panadería)
Productos lácteos y quesos
Tratamiento de desperdicios
Carne – Carne de caza – Productos avícolas
Ropa profesional
Material de escaparate y material de promoción - etiquetaje

Organizadores

Antwerpen Expo

Exhibition Manager
Virginie Bossaer
T +32 (0)9 298 08 01
M +32 (0)495 230 896

General Manager
Luc Paeme
T +32 (0)9 241 94 64
M +32 (0)475 545 546

E info@bibacplus.be



Precios del espacio:

Modelos de stands

Las diferentes opciones para participar a **Bibac Plus** son las siguientes:

- **Stand tipo A / Superficie desnuda**

Tarifa € 115,00 par m² (superficie desnuda comprendida, sin incluir montaje del stand).

Si reserva este tipo de stand, solo será visible el revestimiento del suelo de la feria. Las alfombras y letreros no están incluidos. Debe completar el stand (paneles + alfombra) usted mismo. El costo de verificar el equipo eléctrico se facturará de manera estándar a € 2,10 por m² (máx. € 150,00). La inspección es impuesta por Antwerp Expo y será realizada por una organización reconocida.

- **Stand tipo B / Stand estándar**

Tarifa € 185,00 par m² (superficie desnuda & montaje del stand y comprendido).

Si reserva este tipo de stand, se incluyen: alfombra gris claro, paneles negros (100 x 250 cm), frontón, 1 letrero por cada lado abierto, iluminación (1 foco / 4m²), enchufes múltiples e inspección de equipos eléctricos.



- **Stand tipo C / Truss**

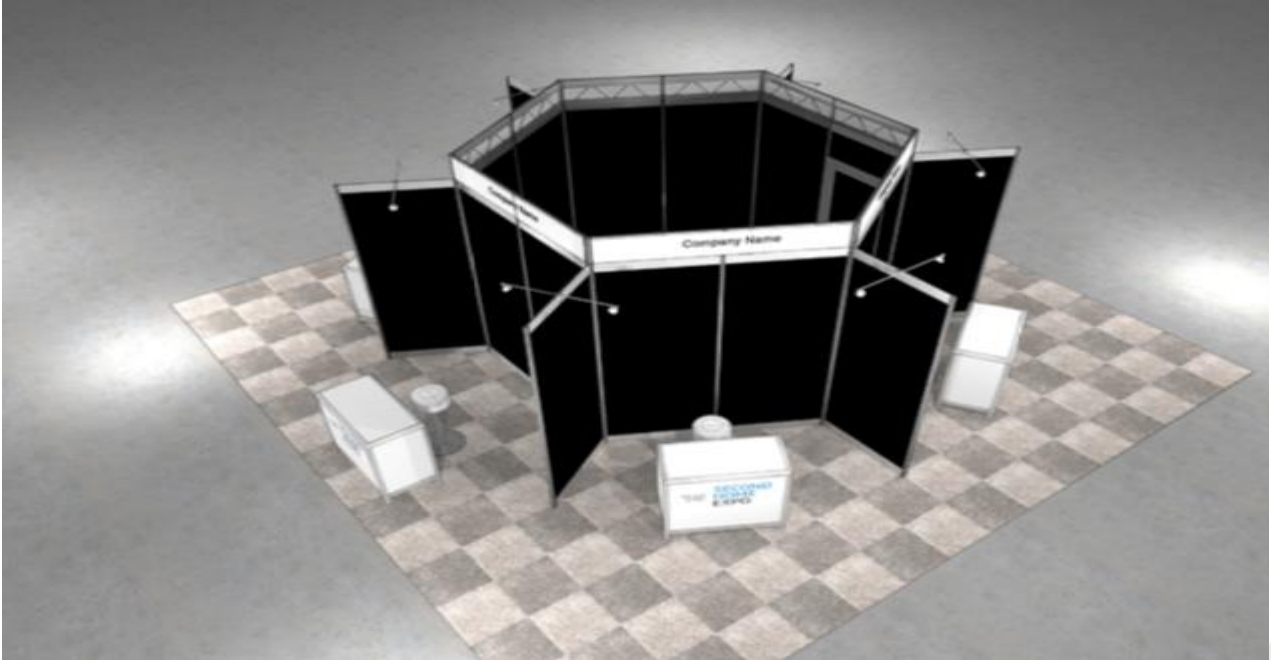
Tarifa a petición (superficie desnuda & montaje del stand comprendido).

Si reserva este tipo de stand, se incluyen: alfombra gris claro, marco de aluminio gris en (4) pies, lona de PVC en la parte posterior y / o incl. su logotipo, colocación de la lona en el marco, iluminación (1 foco / 4m²), enchufes múltiples e inspección de equipos eléctricos.

- **Stand tipo D / Stand Mini en el mercado** (montaje del stand incluido)

Tarifa todo comprendido, superficie $\pm 5\text{m}^2 = \text{€ } 1.000,00$ importe básico (superficie desnuda & montaje del stand comprendido).

Si reserva este tipo de stand, se incluyen: alfombra gris claro, 1 letrero, iluminación (2 focos en los paneles exteriores), electricidad + enchufes múltiples, 1 mostrador + 1 taburete, inspección de equipos eléctricos, tarifas de participación y espacio de almacenamiento común.



Suplementos lados abiertos

- 2 lados abiertos: € 200,00
- 3 lados abiertos: € 300,00
- 4 lados abiertos: € 500,00

Gastos básicos

Gastos básicos por expositor: € 350,00

Incluidos: derecho de inscripción, inserción en el catálogo, mención en la página internet, seguro de responsabilidad civil y seguro todo riesgo mercancías por un valor máximo de € 8350, participación a la recepción de los expositores.

Conexiones eléctricas

2.200W comprendido 1 enchufe: € 220,00

Para potencias en watts suplementarios, consulte el [webshop](#)

Opciones suplementarias

Después de registrarse, puede seguir solicitando servicios adicionales en la [tienda web](#).

Todos los precios mencionados son sin el IVA de 21%.



2. Descripción y evolución de la Feria

Bibac Plus, la feria de panadería, carnicería y catering, recibió más de 10.000 visitantes profesionales. Se expusieron diversas creaciones sorprendentes, organizándose concursos, además de un programa de actividades, Bibac Plus es una de las únicas ferias de promoción para estos sectores. Bibac Plus ofrece un abanico completo de los productos y servicios necesarios para desarrollar y administrar un negocio de panadería, carnicería o catering. La degustación y la demostración constituyen el "hilo rojo" que recorre todos los stands de la feria. Además de la reunión de proveedores existentes y del descubrimiento de nuevos suministradores, Bibac Plus ofrece la posibilidad de admirar nuevas técnicas y nuevos desarrollos en los espacios de demostración. En esta segunda edición de la feria, las principales federaciones profesionales unen fuerzas para presentar este evento a los visitantes profesionales. Bakkers Vlaanderen (Panaderos de Flandes) y la Federación Nacional de Carniceros, Charcuterías y Catering en Bélgica organizan esta feria con el fin de ofrecer una plataforma completa de networking a los sectores de panadería, carnicería y catering.

2.1. Programa de actividades

Domingo 22/09

- Final Campeonato de Bélgica Aspirante Panadero | Stand 4149
- Demostraciones formación de adultos | Stand 2157
- Ceremonia de entrega de premios Laureados del Trabajo | Meetingcenter

Lunes 23/09

- Final Campeonato de Bélgica Aspirante Panadero | Stand 4149
- Entrega de premios Campeonato de Bélgica | Stand 4146
- Cuchillo de Oro con ceremonia de entrega de premios | Stand 2157

Martes 24/09

- Final Campeonato de Bélgica Club Rlichemont | Stand 4149
- Escuelas de día para juniors | Stand 2157

Miércoles 25/09

- Final Campeonato de Bélgica Club Rlichemont | Stand 4149
- Entrega de premios Campeonato de Bélgica | Stand 4146



3. Tendencias y novedades presentadas

Del 22 al 25 de septiembre de 2019, se reúnen los profesionales del sector de panadería, carnicería y catering en Bibac Plus.

Las federaciones profesionales de panadería, Bakkers Vlaanderen, y de carnicería, Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers y Caterers Belgium, una vez más se reúnen en Bibac Plus para que la feria se convierta una vez más en el punto de encuentro para todos los panaderos, carniceros y abastecedores de estos sectores y del sector de catering.

El visitante puede asistir a una feria comercial completa con una visión general de los últimos productos y servicios en el sector alimentario. Con más de 10.000 profesionales visitantes, la feria es una promoción para el sector de alimentación y del comercio minorista.

El objetivo de la feria también se mantiene en esta edición. Bibac Plus se perfila como un lugar de encuentro para el comercio minorista y ofrece a los visitantes una feria nacional de alimentos donde pueden descubrir los últimos avances en su sector.

El comercio de productos frescos juega un papel importante en esta feria, por lo que los productos ofrecidos encajan en el apartado "Fresh", que al mismo tiempo se traduce en una hermosa diversidad de productos frescos presentados.

Es importante mencionar para eventuales expositores, cinco meses antes del inicio de Bibac Plus, el área de exposición ya está ocupado en un 80%. Con una amplia y diversa gama de expositores, Bibac Plus pone el listón alto y apunta en un área de 7.000 m² y con alrededor de 200 proveedores activos en todos los sectores de ambas artesanías.



4. Valoración

4.1. Del evento en su conjunto

Los expositores subrayan la calidad de los visitantes, y confirman el crecimiento de los compradores de todos los niveles de la distribución alimentaria y de organizaciones de catering.

Los visitantes suelen indicar que la búsqueda de novedades es una de las razones principales de su visita. La feria Bibac Plus es un buen lugar para descubrir y degustar nuevos productos y obtener directamente de los expositores información libre de compromiso.

4.2. De la participación española y principales países competidores

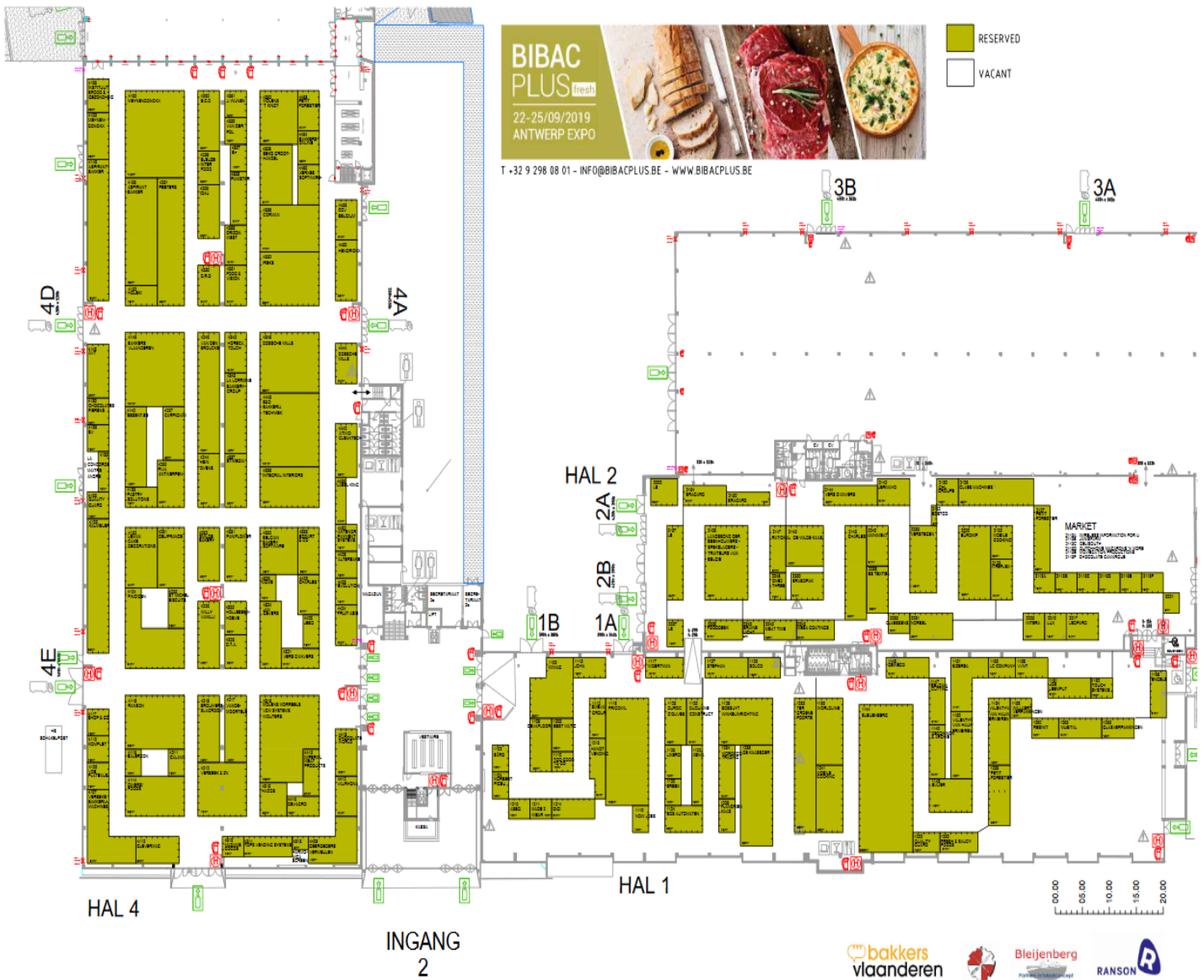
Se trata de una feria que sigue sin ser explotada directamente, hasta la fecha, por empresas españolas. La mayoría de las empresas presentes, además de las belgas, son principalmente holandesas.

4.3. Recomendaciones

La feria ha evolucionado muy positivamente en estos dos años, un 50% más de expositores respecto a la edición 2018. Las personas entrevistadas para este informe coincidieron en remarcar la buena evolución del sector en estos últimos años. Bibac Plus es una feria interesante para mantener contactos de negocio con especialistas del sector de producción de panadería, carnicería y catering.

5. Anexos

5.1. Plano de la feria



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