



INFORME  
DE FERIA

---

2019



# Speciality & Fine Food Fair

**Londres**

**1-3 de septiembre de 2019**

Oficina Económica y Comercial  
de la Embajada de España en Londres

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

4 de octubre de 2019  
Londres

Este estudio ha sido realizado por  
Sara Blanco Pérez

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

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. Información del sector	5
2. Descripción y evolución de la Feria	6
2.1. Expositores españoles	6
2.2. Principales actividades paralelas	7
3. Tendencias y novedades presentadas	9
4. Valoración	10
4.1. Recomendaciones	10





# 1. Perfil de la Feria



## 1.1. Ficha técnica

SFFF Speciality & Fine Food Fair 2018

**Fechas de celebración del evento:** 1-3 de septiembre de 2019

**Fechas de la próxima edición:** 6-8 de septiembre de 2020

**Frecuencia:** anual

**Lugar de celebración:** Olympia London; Hammersmith Road, Kensington, London W14 8UX  
T: +44 (0) 20 7385 1200

**Horario de la feria:**

Domingo 1 de septiembre, 10:00 – 17:30

Lunes 2 septiembre, 09:30 – 17:00

Martes 3 septiembre, 09:30 – 17:00



**Precios de entrada:** Gratuito previo registro en la página [web](#).

**Sectores y productos representados:** productos agroalimentarios gourmet

**Precio del espacio:** precios 2020 excluyendo el IVA

Precio por adelantado: solo espacio - £400 / m<sup>2</sup>

Precio por adelantado: espacio premium - £470 / m<sup>2</sup>

Precio estándar: espacio solo - £412 / m<sup>2</sup>

Precio estándar: espacio *premium* - £440 / m<sup>2</sup>

**Organizadores:**

Fresh Montgomery. 9 Manchester Square, London W1U 3PL

Tel.: +44 (0) 20 7886 3000

E-mail: [sfffteam@freshmontgomery.co.uk](mailto:sfffteam@freshmontgomery.co.uk)

## 1.2. Información del sector

La industria de alimentación y bebidas, con una contribución al PIB de 28.800 millones de libras y dando empleo a alrededor de 400.000 personas en el país, constituye el sector manufacturero más grande del Reino Unido, el cual está integrado dentro de la cadena alimentaria que va desde la granja hasta la mesa, valorada en 110.000 millones de libras<sup>1</sup>.

Los principales países exportadores de alimentos y bebidas a Reino Unido son europeos. Destaca España, en la quinta posición, con una cuota de mercado del 6,5% en 2018. Se observa cómo la trayectoria de España ha sido positiva: sus exportaciones han experimentado un crecimiento del 18,8% desde 2014, el mayor dentro del *ranking* de los cinco primeros países proveedores.

**TABLA 1. IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL REINO UNIDO, POR PROVEEDORES**

*Sectores ICEX: Agroalimentarios y Bebidas; miles de millones de euros, precios CIF*

	2014	2015	2016	2017	2018	Var 14/18	Var 17/18	Cuota 2014	Cuota 2018
<b>Países Bajos</b>	6,80	7,18	6,95	7,02	6,98	2,6%	-0,7%	13,4%	12,8%
<b>Irlanda</b>	5,15	6,00	5,37	5,51	5,78	12,2%	4,9%	10,2%	10,6%
<b>Francia</b>	5,18	5,47	4,86	5,06	5,00	-3,4%	-1,0%	10,2%	9,2%
<b>Alemania</b>	4,61	4,99	4,80	4,96	4,94	7,2%	-0,3%	9,1%	9,1%
<b>España</b>	<b>2,99</b>	<b>3,41</b>	<b>3,47</b>	<b>3,53</b>	<b>3,55</b>	<b>18,8%</b>	<b>0,7%</b>	<b>5,9%</b>	<b>6,5%</b>
<b>Italia</b>	2,83	3,14	2,97	2,95	3,04	7,5%	3,0%	5,6%	5,6%
<b>Bélgica</b>	2,74	2,83	2,72	2,73	2,74	-0,1%	0,3%	5,4%	5,0%
<b>Polonia</b>	1,37	1,69	1,75	1,96	2,10	53,2%	7,1%	2,7%	3,9%
<b>Estados Unidos</b>	1,54	1,90	1,72	1,71	1,71	11,2%	0,2%	3,0%	3,1%
<b>Mundo</b>	50,60	55,64	52,98	54,02	54,40	7,5%	0,7%	100%	100%

Fuente: Elaboración propia a partir de Euroestacom 2018.

La principal preocupación para el sector es la actual situación de incertidumbre como consecuencia de la próxima salida de Reino Unido de la UE y las implicaciones que pueda conllevar en relación con la imposición de aranceles y controles en frontera. Por último, debemos señalar que, en caso de producirse un Brexit sin acuerdo, las exportaciones agroalimentarias de Reino Unido también se verían afectadas, debido a que en su mayoría se dirigen a la UE. En total, el 52% de las exportaciones agroalimentarias británicas se dirigen a solo cuatro países: Irlanda, Francia, Países Bajos y Alemania.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> *The Food and Drink Industry. Economic Contribution and Growth Opportunities.* Food & Drink Federation 2017.

<sup>2</sup> Brexit Monitor. The Impact of Brexit on the AgriFood industry. PWC 2016.

## 2. Descripción y evolución de la Feria

La feria Speciality & Fine Food Fair es la principal feria comercial de alimentos y bebidas *gourmet* de Reino Unido dirigida al público profesional. Durante los últimos 20 años, la feria ha sido el escaparate perfecto tanto para las marcas emergentes como las bien establecidas dentro del segmento de la industria artesanal y de alimentos y bebidas de alta gama.

En su vigésima edición, contó con la participación de 623 expositores y 9.511 visitantes, cifras ligeramente inferiores a las del anterior año (703 y 10.005, respectivamente).

Speciality & Fine Food Fair ofrece una oportunidad inigualable para minoristas independientes, tiendas de *delicatessen*, chefs, hoteleros, restauradores, importadores, distribuidores y mayoristas que quieren ponerse al día con las últimas tendencias en alimentación *gourmet*.

La Speciality & Fine Food Fair 2019 se dividió en 3 espacios distintos:

- *National Ground*: área donde se localizaban los pabellones de los siguientes países: Bélgica, Serbia, Italia, España, Francia, Países Bajos, Zimbabue, Sudáfrica, Portugal y Corea del Sur. Contaba, además, con la presencia de las regiones más importantes del Reino Unido.
- *National Gallery*: situada en el primer piso bordeando el National Ground.
- *Discovery Zone*: localizada también en la primera planta, albergó más de 200 nuevas empresas con alimentos y bebidas innovadoras. Este espacio sirve como plataforma de lanzamiento para algunas marcas líderes de la industria en la actualidad.

### 2.1. Expositores españoles

Las empresas españolas que participaron fueron 32, repartidas entre el pabellón de España organizado por FIAB (21), el de Castilla y León (6) y otros 5 independientes.

#### *Pabellón de España*

- Almazara Molero Maza
- Altos del terral
- Arol
- Bodegas Sierra
- Calnort
- Clemen
- Dehesa de Extremadura
- El Lagar de Isillas
- Euromid Levante
- Flor de Burgos
- La Española
- Martín de Prado

- Palacio de Lerma
- Pimentón de la Vera
- Pomar de Burgos
- Queso Ibores
- Revisan
- Santa Gadea
- Santa Rosalía
- Wagyu Ibérico
- Vianoleo

### *Pabellón de Castilla y León*

- Cerveza Castreña
- Lácteas Zamoro (Ciudad de Sansueña)
- Fisan
- Ibéricos Guillen
- Mykes Gourmet
- Venison

### *Independientes*

- Finca la Torre
- Gourmet Passion
- Gulius
- Quesos Sanabria
- Tortillas Nagual



## **2.2. Principales actividades paralelas**

Durante su vigésima edición, la feria contó con multitud de actividades que resumimos a continuación.

- **Drinks Cabinet:** esta sección fue lanzada por primera vez durante la edición pasada y reúne las últimas tendencias en bebidas artesanales, proveedores de snacks para bar y talentosos mixólogos. En esta actividad se experimentan nuevos maridajes entre comida y bebida.
- **Fresh Discovery Awards:** premian los productos más innovadores de esta edición.
- **Great Taste Deli:** muchos de los productos expuestos en la feria contaban con el sello Great Taste, que es el esquema de acreditación más prestigioso de Reino Unido para productores de alimentos.
- **Savour the Flavour:** taller de cocina impartido por Steve Walpole, chef líder de la industria. Esta sección incluye batallas de chefs, clases magistrales, prácticas, demostraciones y degustaciones.

- **Food for Thought:** conjunto de conferencias y coloquios que se desarrollan durante la feria. En ellos intervienen algunas figuras claves para la industria, presentando las últimas tendencias y tratando temas controvertidos que actualmente están circulando en el ámbito de la alimentación y bebidas.

ICEX



### 3. Tendencias y novedades presentadas

Durante esta edición se dedicó especial atención a la preocupación del consumidor por el medio ambiente y el desperdicio de alimentos, que supone alrededor de 1.300 millones de toneladas de comida al año. Los productores, minoristas y agentes del mundo de la restauración juegan un papel muy importante en este sentido. Dentro de la sección “Food for Thought” se desarrolló un panel de expertos para tratar el tema, ofreciendo claves sencillas para reducir este problema.

Por otro lado, destacó la oferta de productos veganos. La población vegana se ha incrementado un 350% durante la última década en Reino Unido<sup>3</sup> y el segmento *gourmet* no es ajeno a esta realidad. Las implicaciones que el consumo masivo de carne tiene para el desarrollo sostenible, el bienestar y la salud, han llevado a las empresas del sector alimentario a la búsqueda de proteínas vegetales sustitutivas que abastezcan la alta demanda que está experimentando este segmento.

Además, los consumidores hoy en día se preocupan cada vez más por los alimentos que comen, inclinándose cada vez más por aquellos con una baja huella de carbono. El sector de la alimentación *gourmet* no ignora la guerra que se está librando contra el uso del plástico. Durante la feria se presentaron soluciones operativas y productos innovadores que ayudan al sector minorista y a los consumidores a reducir el uso del plástico.

---

<sup>3</sup> “The Vegans Have Landed”. [www.rapidtransition.org/stories/the-vegans-have-landed](http://www.rapidtransition.org/stories/the-vegans-have-landed)

## 4. Valoración

La Speciality & Fine Food Fair es la feria más importante del segmento *delicatessen* en el Reino Unido y se conforma como una gran oportunidad para las empresas que quieren proyectarse internacionalmente. A ella acuden compradores tanto británicos como de otros países del mundo.

Además, la feria ofrece la posibilidad de conocer las últimas tendencias y novedades dentro del sector de la alimentación *gourmet*. Los seminarios, ofrecidos por parte de profesionales con amplia experiencia, acercan a los visitantes a los temas de actualidad de la industria.

A pesar de ello, durante la vigésima edición de la feria, la gran mayoría de los expositores españoles han manifestado su descontento con el perfil de visitante que ha acudido al evento. Al contrario que en anteriores ediciones, y aunque la feria está dirigida a profesionales, muchos expositores españoles afirman que este año hubo una gran afluencia de público no profesional. La organización ferial, sin embargo, no ofrece un desglose de los visitantes según su perfil.

También hubo un alto porcentaje de visitantes relacionados con el mundo de la restauración (HORECA). Este tipo de participación se valora como positiva, sobre todo para aquellos productores que ya tienen distribución en el mercado británico. Lograr importación directa dentro de este segmento es poco frecuente, salvo que se realice a través de agrupaciones de importación.

Por este motivo, y teniendo en cuenta la saturación del mercado en el segmento tradicional de la oferta española, la participación en la feria con vistas a encontrar un importador y/o distribuidor en Reino Unido se recomienda únicamente para aquellas empresas cuyos productos tengan un alto componente de innovación y/o diferenciación.

### 4.1. Recomendaciones

En un mercado tan saturado y competitivo como el británico, la innovación y el desarrollo de nuevos productos que satisfagan las nuevas necesidades de los consumidores resultan clave para poder acceder al mercado y ganarse la confianza de los distribuidores.

La adaptación del producto, dirigiéndolo a un segmento específico del mercado, contribuye a la diferenciación de la competencia y puede facilitar la entrada en el mercado.

Algunas recomendaciones destacadas son:

- Hacer referencia a la procedencia del producto. Existe una creciente preocupación del consumidor británico por el origen de los alimentos que consume. En este sentido, es

importante resaltar la Denominación de Origen y otros sellos de calidad en los productos que los posean.

- Asistir a las demostraciones, seminarios y concursos que se organizan de forma paralela a la feria. Además, los premios otorgados pueden llegar a ser un buen elemento de promoción para el producto español.
- Preparar una buena agenda de contactos con los cual reunirse durante la feria, ya que se ha de aprovechar al máximo la oportunidad que supone un evento al que acuden muchos operadores del mercado.
- Contactar con suficiente antelación, bien a la FIAB o a los organizadores de la feria, si se desea participar con un stand en la feria.
- Asegurarse de que la mercancía llega a tiempo.
- Estudiar la distribución del stand de antemano para preparar la promoción y mercancía según el espacio disponible.
- Intentar situarse lo más visible posible.
- Asistir al menos dos personas, para poder alternar y nunca dejar el stand vacío, además de poder comunicarse en inglés con los asistentes.
- Invitar a importadores de otros stands a ir a ver sus productos en vez de solo esperar a que vengan.
- Ofrecer una imagen llamativa de la presentación de sus productos y disponer de catálogos en inglés, para ser más accesibles al mercado británico.
- Es esencial que la página web de la empresa tenga versión en inglés.

# 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