



INFORME
DE FERIA

2019



Gastvrij – Rotterdam

Rotterdam

23 al 25 de septiembre de 2019

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en La Haya

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

10 de octubre de 2019
La Haya

Este estudio ha sido realizado por
Pablo Pamies Cutillas

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en La Haya

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
2.1. Organización y expositores	5
2.2. Datos estadísticos y de participación	8
3. Valoración	10
3.1. Del evento en su conjunto	10
3.2. De la participación española	11
4. Anexos	12





1. Perfil de la Feria

1.1. Ficha técnica



Fecha	23 al 25 de septiembre de 2019
Próxima edición	21 al 23 de septiembre de 2020
Frecuencia	Anual
Lugar de celebración	Recinto ferial Ahoy Rotterdam
Horario de la feria	De 11:00 a 18:00
Precio de la entrada	Gratuita con invitación
Sectores y productos representados	Sector de la hostelería y productos relacionados
Precio del espacio	Stand básico: 160€/m ² + IVA (21%) (min 12m ²) Stand 2,5 metros de alto con paredes, techo y conexión eléctrica: 255€/m ² + IVA (21%) Stand de 4 metros de alto con paredes, techo y conexión eléctrica 280€/m ² + IVA (21%)
Caracter	Nacional
Tipo de visitantes	Profesionales de la industria de servicios de alimentos, empresas de catering, cocineros, agentes, gerentes de hoteles, diseñadores y decoradores y otros profesionales del sector HORECA.

2. Descripción y evolución de la Feria

2.1. Organización y expositores

Gastvrij Rotterdam celebró su 7ª edición en el recinto ferial Rotterdam Ahoy entre el 23 y el 25 de septiembre de 2019. La feria, de carácter profesional, recoge en un período de tres días productos y servicios relacionados con el sector de la restauración, el catering y la hostelería.

Se trata de una feria dirigida principalmente al mercado holandés, en la que la mayor parte de los expositores y visitantes son originarios de este país. Esto no implica por otro lado que los productos expuestos fueran exclusivamente holandeses, sino que se podían encontrar numerosos productos importados como en el caso de algunos productos españoles que se encontraban presentes en stands de distribuidores y restaurantes holandeses.

Esta pasada edición fue mayor en superficie a la del año pasado, debido a que se añadió el pabellón 6 del Rotterdam Ahoy al espacio de exposición. De esta forma, la feria ocupó los pabellones 2, 3, 4, 5 y 6 del recinto ferial de la ciudad de Rotterdam. Como en anteriores ediciones el espacio de exposición, salvo alguna excepción, no se encontraba dividido por temáticas o tipos de producto. Por otro lado, si que encontramos en el recinto varios espacios diferenciados (marcados como “special áreas” en el mapa) donde se realizaron diversas actividades diarias, como, conferencias, reuniones de trabajo, degustaciones o certámenes para cocineros:

- **Kenniscentrum voor Bier (KCVB) (hall 6):** Uno de los objetivos principales de la feria es ampliar el conocimiento de determinados productos de tanto visitantes como expositores. Por este motivo se habilita el KCVB: espacio destinado a la cerveza en el que se impartieron distintas presentaciones que iban desde la situación actual del mercado holandés de la cerveza, a cuáles eran las últimas tendencias en el mercado y los gustos de los consumidores, pasando por charlas en las que se explicaba incluso la relación existente entre la cerveza y la psicología.

Durante esta edición de 2019 el espacio acogió a más de 20 productores cerveceros y más de 100 cervezas especiales, representados por tres de los mayores grupos del sector de la cerveza. El espacio sirvió de escenario para las nominaciones a los premios “Bierspecialist in de horeca 2019”.

- **WedstrijdArena (Hall 6):** Organizado por la asociación Euro-Toques Nederlands, este espacio repleto de cocinas acoge cada año importantes competiciones culinarias, así como degustaciones y demostraciones.

En esta edición, se realizaron las siguientes competiciones: Het Glazen Kalf, los Premios Gaia Green, el AD Gouden Pollepel y el Young Chef Award.

También se celebró la final holandesa de los premios Bocuse d'Or. Para elegir al cocinero holandés que representará al país en la final europea en Estonia.

- **Wine & Fine Food (Hall 6):** Un espacio habilitado al mundo del vino y la alimentación gourmet. El área acoge catas, masterclasses, degustaciones, etc. sobre estos productos, así como es el lugar perfecto para enterarse de las últimas novedades y tendencias del sector. El espacio cuenta con un área de exposición, donde se pudieron encontrar a grandes empresas del mercado y un espacio de exhibiciones, el Wijntheater.

El **Wijntheater** dispuso de una amplia zona donde se realizaron demostraciones, masterclass y se dieron charlas centradas la mayoría de ellas exclusivamente en el vino. Aquí, por primera vez, tanto en Gastvrij Rotterdam, como en Países Bajos, se celebró la Oyster Opening World Cup.



EX

Wijntheater, Fuente Ofecome La Haya

- **Horeca Netwerk Meet-up Paviljoen (Hall 6):** Un espacio dedicado a la innovación en el sector y a la creación de ideas. En él se agrupaban startups, scale-ups y proveedores de servicios innovadores para el sector Horeca. Además del espacio de exposición, esta área contó con una zona para la celebración de reuniones.
- **Vegan Taste Lab (hall 5):** Como reflejo del mercado actual, el área para productos veganos y vegetarianos contó con un amplio espacio de exposición. Esta 7ª edición ha incluido en este pabellón empresas a la vanguardia en este segmento que presentaron sus nuevos productos, representados tanto por productores como distribuidores especializados. Para completar, se realizaron varias degustaciones durante los 3 días de duración de la feria.
- **Dit Smaakt Naar Meer! Paviljoen (hall 5):** En este pabellón se hicieron durante los tres días y sin descanso diferentes demostraciones de cocina en los que se mostraban las últimas tendencias y novedades del mercado, así como nuevas técnicas innovadoras.

Una de las novedades, que tuvo gran acogida, en esta edición fueron las charlas, debates y talleres sobre alimentación vegana y vegetariana. Este pabellón se encontraba junto al Vegan Taste Lab.

- **Netwerklounge (hall 4):** Este es un espacio gestionado por la empresa Verwiel & Wijngaard Personnel Project y patrocinado por la revista holandesa de horeca Entree y la cervecería Heineken, que sirve como punto de encuentro para profesionales del sector, y acogió diariamente reuniones y debates.
- **Cocktails & Beans (hall 4):** Un nuevo espacio habilitado en esta séptima edición enfocado a camareros y baristas, con el objetivo de darse a conocer, desarrollar ideas, así como mostrar nuevas técnicas, conocimientos y productos con los que trabajar. Durante los tres días de duración de la feria, se realizaron multitud de demostraciones, improvisaciones y charlas.

Se trata de un espacio, no solo para que los profesionales pudiesen compartir ideas y aprender unos de otros, sino también para la captación de talento por parte de los restaurantes, bares, empresas de catering, etc.

- **KookPodium (hall 2):** Por este pabellón pasaron algunos de los mejores chefs de Holanda para hacer demostraciones, impartir charlas y dar a conocer sus productos a través de alguna degustación.



Como en ediciones anteriores, se presentó a las empresas expositoras que destacan por su conciencia social y medioambiental. De esta forma, Gastvrij Rotterdam, realiza durante la feria “la Taste of Green Route”, que marca una ruta que pasa por las empresas de productos orgánicos, de comercio justo, de producción energéticamente sostenible o que contribuyen de alguna forma a un sector más sostenible y responsable. Tanto en la lista de expositores como en el evento, estos expositores eran fácilmente reconocibles por un globo verde junto a sus stands.

Plano del recinto ferial Gastvrij 2019

PLATTEGROND



d.d. 10 september 2019. Wijzigingen voorbehouden



2.2. Datos estadísticos y de participación

El número de visitantes ascendió en la pasada edición de 2019 a los 16.303, un 14,3% más que en 2018. Este aumento en el número de visitantes, así como la participación de más de 500 expositores y la realización de más de 150 eventos (competiciones, talleres, conferencias, degustaciones, masterclasses) hacen de la séptima edición de Gastvrij Rotterdam la edición más grande hasta el momento.

Durante esta séptima edición también se aumentó el espacio de exhibición, ocupando los pabellones 2, 3, 4, 5 y 6 del recinto Rotterdam Ahoy. Un total de 5 pabellones compuestos por stands de expositores, zonas de catering, escenarios de concursos y multitud de espacios para conferencias, reuniones, demostraciones, etc.



Los organizadores de la feria se mostraron muy satisfechos con los resultados de esta edición de 2019. Muchos expositores han querido destacar las satisfactorias cifras de participación, aunque también se ha hecho mención al esfuerzo de los expositores por la presencia de stands con bonitos visuales que han encajado a la perfección con la imagen global de la feria. También señalar la realización de importantes eventos como la clasificación para la final europea de la Bocuse d'Or o la Future Talents Competition. Competiciones culinarias que elevan el status y carácter profesional de la feria.

También importante la acogida de las nuevas zonas habilitadas en esta 7ª edición, como el Vegan Taste Lab o el Cocktails & Beans área, que han atraído a multitud de visitantes y han conseguido destacar la importancia de determinados productos y profesiones en el presente y futuro del sector Horeca en Países Bajos.

Los expositores también han querido destacar la calidad de los visitantes, y el ambiente de cooperación y trabajo que podía verse durante los tres días de duración de Gastvrij Rotterdam.

icex



3. Valoración

3.1. Del evento en su conjunto

Visitar Gastvrij Rotterdam supone una gran oportunidad para conocer las últimas tendencias y novedades del sector de la hostelería. Esta feria ofrece un mapa de los nuevos productos, servicios y tecnologías presentes en el mercado y permite establecer o mantener el contacto con proveedores de distintas empresas.

Los expositores mostraron su satisfacción con la calidad del visitante y especialmente, la amplitud de la feria, con más de 16.000 visitantes profesionales este año, ofrece una exposición hacia el público que va a demandar sus productos. Además, se amplió el espacio de exposición con respecto al año pasado, lo que permitió aumentar el número de expositores y se espera que la feria siga creciendo año tras año.

Cabe destacar la multitud de conferencias, demostraciones, debates, etc. que construyen cada año el programa de la feria y que hacen de Gastvrij Rotterdam un importante punto de información sobre el sector. Sin duda, un evento muy importante para conocer las novedades y tendencias para los próximos años, tanto en productos, como en la construcción y evolución del mercado a nivel de empresas, asociaciones, etc.

Los visitantes, por su parte, se declararon satisfechos con su visita a la feria, y destacaron la gran variedad de charlas y conferencias sobre la situación del sector y nuevas tendencias. Y como en ediciones anteriores, se encontraron muy a favor de acciones que destaquen la importancia de la conciencia social y medioambiental, como la Taste of Green Route.

3.2. De la participación española

Respecto a la participación española, al ser una feria de carácter nacional, las empresas españolas suelen estar representadas en los stands de la feria a través de agentes, importadores o distribuidores locales; algunos de ellos, con un ámbito que abarca también otros países como Bélgica o Alemania.



Detalle de un stand de un importador de vinos, con presencia de vinos españoles.

Los productos españoles representados fueron, entre otros: café, vino, aceite de oliva, conservas de pescado, jamón, etc. Empresas españolas con representación propia encontramos a Guzmán Alimentaria, con un espacio alojado dentro del stand de Bidfood (uno de los principales importadores de productos agroalimentarios en Países Bajos) y Aceites Valderrama, que contó con su propio stand en el pabellón 2.

Visitar Gastvrij puede resultar muy útil para aquellas empresas españolas que busquen introducirse en el canal Horeca en Países Bajos, puesto que en ella se pueden encontrar distribuidores interesados en nuevos productos, agentes, importadores y restaurantes. Como se ha comentado, la mayoría de los productos españoles que se pudieron ver en la feria se encontraban representados por distribuidores e importadores, que son la principal forma de entrada al mercado.





4. Anexos

VIDEO RESUMEN DE LA 7ª EDICIÓN



RECINTO FERIAI ROTTERDAM AHOY

Rotterdam Ahoy

Ahoyweg 10

3084 BA Rotterdam

Países Bajos

Tel: +31 10 2933300

Web: <https://www.ahoy.nl/> (disponible en inglés y neerlandés)



Cómo llegar: Existen varias alternativas para acudir al recinto ferial Rotterdam Ahoy:

- En coche:

El recinto Rotterdam Ahoy se encuentra fácilmente accesible en coche, aunque debido a las condiciones del tráfico en Países Bajos, es recomendable usar el transporte público para evitar los frecuentes atascos. El recinto ferial tiene un aparcamiento subterráneo que cuesta 13 euros para todo el día y capacidad para 2.000 vehículos.

- En tren:

Si se va directo desde el aeropuerto tanto de Schiphol-Ámsterdam como de Rotterdam-La Haya el recinto se encuentra a menos de una hora de trayecto en tren.

- En transporte público:

El Ahoy Arena se encuentra a 5 minutos caminando de la parada Zuidplein por la que pasan varias líneas de tranvía y de autobuses de la red metropolitana de Rotterdam.

ORGANIZADORES GASTVRIJ

Teléfono: +31 10 2933261

E-mail: info@gastvrij-rotterdam.nl

ROTTERDAM
AHOY/MATCH+

Robert Melaard

Exhibition Manager

rm@matchplus.nl



MIEMBROS FUNDADORES



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