

la **FOOD'IN**spiration,  
c'est vous !

# food' in sud

1<sup>er</sup> salon méditerranéen  
de la restauration



MARSEILLE CHANOT

16-18  
mars 2014

## EL ARTE DE VIVIR EL MEDITERRANEO

Bienvenido al primer salón profesional dedicado a la restauración de los países del Sur del Mediterráneo (Región PACA, Argelia, Túnez, Marruecos, Líbano Israel, Italia, España, Grecia).

FOOD' IN SUD es el certamen que del 16 al 18 de Marzo 2014 reunirá a los profesionales del mundo de la restauración en la emblemática ciudad de Marsella, cruce estratégico del comercio del Mediterráneo.

En FOOD' IN SUD será posible conocer la enorme riqueza gastronómica de las regiones del Sur cada una con su biodiversidad, sus sabores, sus productos locales y sus marcas: FOOD'IN SUD destaca el valor especial de los territorios de excelencia.

Un evento imperdible para todos aquellos operadores profesionales que buscan nuevas oportunidades de negocio, nuevas tendencias y ofertas del sector RESTAURACION, TURISMO y HOSTELERIA.



## EL SUR, UN GRAN POTENCIAL...



**FOOD' IN SUR le espera en Marsella capital de la región PACA (Provenza-Alpes-Costa Azul), metrópolis geográficamente estratégica para el comercio de los países y regiones del Mediterráneo.**

**Una rica costa turística rodeada en el sur por el Mar Mediterráneo, un territorio que representa la tercera región que produce más riqueza en Francia.**



- \* 7M de habitantes**
- \* 40M turistas al año**
- \* + de 186 000 empleados en el hotel (clásica y al aire libre) restauración comercial e institucional, cafés/lounges ...**
- \* Aproximadamente un 20% del mercado interno de la restauración realizado en las regiones del sur de Francia \***

*\*(Fuente : La Provence(04/2013)-Sud de France développement-CRT PACA-Plan Bleu)*

## ...Y UNA ABERTURA INTERNACIONAL A LOS PAISES DEL MEDITERRANEO



**\* 30% De las llegadas de turistas internacionales**

**\* 250M Turistas en el año 2012**

**\* Aproximadamente 400M visitantes internacionales esperados en el 2025 \***

## ¿POR QUÉ EXPONER?



- **Desarrollar su negocio en esta área geográfica**
- **Presentar sus productos, equipos y servicios a los profesionales de la restauración comercial, colectiva y turística y a los profesionales del mundo de la hostelería**
- **Conquistar a futuros clientes en el Sur y el Mediterráneo**
- **Aprovechar de la gran cobertura mediática de los medios de comunicación involucrados en la publicidad del evento**
- **Aumentar las ventas en un mercado creciente**
- **Enfrentarse a nuevas ideas y tendencias rentables**
- **Compartir con otros profesionales de los nuevos modelos de restauración**

# SECTORES MERCADOTECNICOS

## PRODUCTOS GASTRONOMICOS

(fabricantes, productores,  
distribuidores)

Tiendas gourmet (dulce y salado)

Productos catering / platos preparados

Productos lácteos

Pascado y Mariscos

Carnes

Frutas y hortalizas

Productos azucarados / panadería /  
pastelería

BEBIDAS SIN ALCOHOL, CAFÉ, TÉ

VINOS, LICORES, CÓCTELES

## EQUIPOS

Equipos de cocina

Equipos para la refrigeración

Envase y Embalaje

Accesorios y equipos de bar y  
cervecerías

## DECORACION

Decoración de ambientes /  
muebles de exterior

Vajillas, ropa de cama,  
Iluminación decorativa /  
sombrillas / barbacoas

## SERVICIOS

Alquiler Catering /equipos

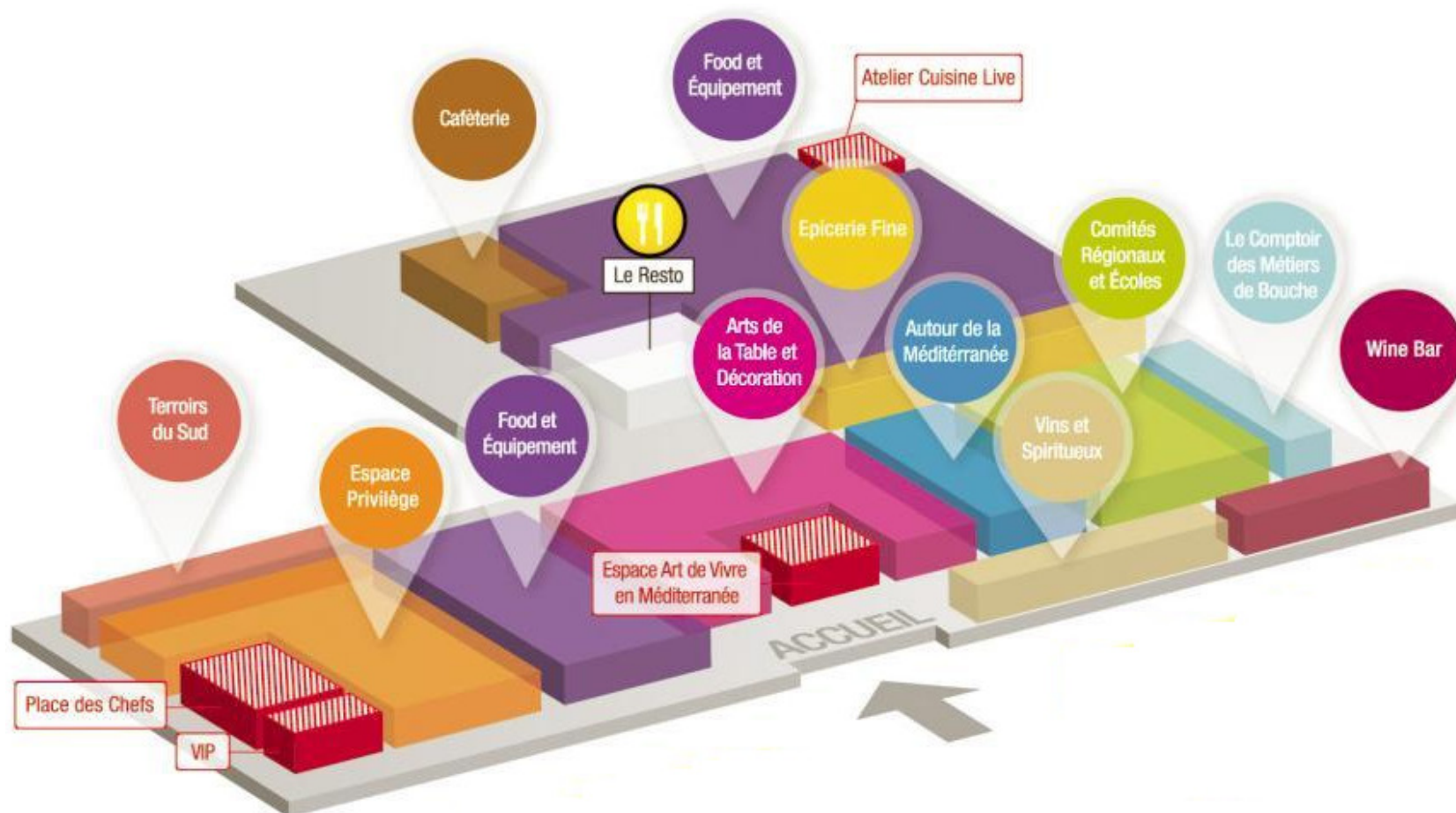
Formación

Seguridad

Programas informáticos /  
Señalización



## 200 EXPOSITORES Y MARCAS PROFESIONALES 10.000 VISITANTES



## PERFIL VISITANTE

- Restauración profesional: tradicional, gourmet, comida rápida...
- Restauración colectiva: empresas, escuelas, hospitales, aeropuertos, residencias ancianos, administraciones...
- Todas las categorías hoteleras: cadenas independientes de hoteles, cabañas, casas, camping ...
- Profesionales de la Hostelería: panaderos, pasteleros, carniceros, charcuterías, pescaderías, queso ...
- Cafeterías, bares, pubs, salones, terrazas, playas ...
- Cruceros y Logística

## DATOS INTERESANTES

**EL MEDITERRÁNEO: 1er DESTINO TURÍSTICO DEL MUNDO >> 250 millones de turistas en el 2012**

**El 20% del comercio nacional francés de la restauración se realiza en el Sur del Mediterráneo**

**7 millones de habitantes**

**200.000 empleados en los sectores Hostelería y Restauración**



## INFORMACION TECNICA

**Nombre:** FOOD' IN SUD

**Lugar:** PARC CHANOT, Rond point du Prado, Palais de la méditerranée – 13008 Marseille

**Fechas:** 16, 17 , 18 de Marzo 2014

**Horarios:** de 9h a 19h

**Entrada:** gratuita solo para profesionales (badge o invitación obligatorios)

**Alojamiento:** listado de Hoteles disponible

**Web Oficial:** <http://foodinsud.com>

## PROMOTOR PARA ESPAÑA

*Cámara De Comercio Italiana de Barcelona*

C/Balmes 195 4º 2ª 08006 - Barcelona

Tel: 93.318.49.99 - Fax: 93.318.40.04

Emanuela Esposito

[emanuelaesposito@camaraitaliana.com](mailto:emanuelaesposito@camaraitaliana.com)

