

SPAIN GOURMET FAIR 2010

Tokio
15 – 16 septiembre 2010

ICEX

SPAIN GOURMET FAIR 2010

Este informe ha sido realizado por Manuel Figueroa Díaz, becario de la Cámara de Comercio de A Coruña, bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Tokio

ÍNDICE

1. PERFIL DE LA FERIA	4
1.1. Ficha técnica	4
1.2. Sectores y productos representados	5
1.3. Actividades de promoción de la feria por parte de la ofecomes	5
2. DESCRIPCIÓN Y EVOLUCIÓN DE LA FERIA	6
2.1. Organización	6
2.2. Datos estadísticos de PARTICIPACIÓN	6
2.3. Expositores	7
2.4. Actividades Complementarias	9
2.5. AGENDA DURANTE LA FERIA	10
3. VALORACION	11
3.1. PROMDEDIO GENERAL DE LA FERIA	11
3.2. cOMENTARIOS DE LOS EXPOSITORES	14

1 . PERFIL DE LA FERIA

1.1. FICHA TÉCNICA SPAIN GOURMET FAIR 2009 SGF 2009

Fecha:	15-16 de septiembre de 2010
Lugar:	Hotel New Otani Tokyo Main building B1F, Salas Rei y Yu.
Cámaras organizadoras:	11 Cámaras de Comercio: A Coruña, Barcelona, Burgos, Ciudad Real, Jerez, La Rioja, Madrid, Murcia, Navarra, Va- lencia y Zaragoza.
Número de expositores:	56 empresas: 26 de vinos y 30 de alimenta- ción.
Número de visitantes:	605 personas
Fecha próxima edición:	13 – 14 septiembre de 2011

1.2. SECTORES Y PRODUCTOS REPRESENTADOS

Aceites de oliva, vinagres, conservas de anchoas, almejas, mejillones y otras conservas de pescado, jamón, chorizo, salchichón y otros embutidos, quesos, salsas y condimentos, productos derivados de la castaña, chocolates, vinos, etc.

1.3. ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN DE LA FERIA POR PARTE DE LA OFECOMES

Elaboración de folletos y catálogo de la feria

Con ocasión de esta exposición, la OFECOMES elaboró 5.000 folletos informativos a todo color, de los cuales 4.500 se remitieron, entre el 16 y 18 de agosto, a profesionales del sector: importadores, mayoristas, minoristas, restaurantes, periodistas, etc., seleccionados por esta Oficina. A fecha de 14 de septiembre un total de 540 personas se habían registrado como visitantes.

Las invitaciones contenían una relación de las empresas participantes en esta edición, así como información relativa a las marcas y productos que comercializan.

Comunicado de prensa

A principios de agosto, se emitieron comunicados de prensa dirigidos a unos 50 periodistas del sector, informándolos de la celebración de la Spain Gourmet Fair 2010. Ya se ha anunciado de forma gratuita la feria en varias revistas del sector.

Otros

El día 2 de septiembre, se envió desde nuestra oficina a cada expositor un listado general de importadores y un estudio de mercado de su sector.

2. DESCRIPCIÓN Y EVOLUCIÓN DE LA FERIA

2.1. ORGANIZACIÓN

La Oficina Económica y Comercial de Tokio (OFECOMES) contrató a la empresa TmG - Game para las actividades de relaciones públicas dado el excelente servicio demostrado en las pasadas ediciones.

2.2. DATOS ESTADÍSTICOS DE PARTICIPACIÓN

Número de visitantes		15 de septiembre		16 de septiembre		Total	
		301		304			
■	Tradings, Importadores	Con inscripción	96	100	Con inscripción	139	250
		Sin inscripción	4		Sin inscripción	11	
■	Moyoristas ,Fabricantes (Bebidas y Alimentacion)	Con inscripción	54	55	Con inscripción	36	94
		Sin inscripción	1		Sin inscripción	3	
■	Grandes Almacenes, Tiendas de Gourmet, Supermercados	Con inscripción	11	13	Con inscripción	20	34
		Sin inscripción	2		Sin inscripción	1	
■	Restaurantes, Hoteles,Caterings	Con inscripción	73	75	Con inscripción	42	124
		Sin inscripción	2		Sin inscripción	7	
■	Periodistas	Con inscripción	25	25	Con inscripción	14	40
		Sin inscripción	0		Sin inscripción	1	
■	Otros	Con inscripción	32	33	Con inscripción	30	63
		Sin inscripción	1		Sin inscripción	0	

2.3. EXPOSITORES

PROCESO DE SELECCIÓN

En primer lugar, se pidió que cada Cámara seleccionase empresas apropiadas para la feria. A partir de las solicitudes enviadas, la OFECOMES, conjuntamente con ICEX, realizó una segunda selección que limitó el número de empresas participantes a 56.

RESULTADO DE LA SELECCIÓN

VINOS	
1	5th Essence Wines
2	Aecovi-Jerez
3	Agrícola la Bastida S.L.
4	Bodega y Viñedos Garmendia
5	Asociación ribeiros do Avia
6	Berral i Miró S.L.
7	Bodega Dehesa de Luna S.L.
8	Bodegas Enguera S.A.
9	Bodegas Guardiola
10	Bodegas Medrano Irazu
11	Bodegas Mitarte
12	Bodegas Montalvo Wilmot
13	Bodegas Obergo
14	Bodegas Santa Eulalia S.A.
15	Bodegas Viña Vilano
16	Bodegas y Viñedo de Utiel SAT 7683
17	Bodegas y Viñedos Qumran S.A.
18	Bodegas y Viñedos Verum S.L.
19	Celler los Trovadores
20	Compañía Vinícola del Norte de España S.A.
21	Dominio de la Vega
22	Eduardo Rodríguez y Luz Cánovas S.C.
23	Pago Casa del Blanco
24	Son Prim Cellar
25	Valdamor
26	Vinos y Bodegas

ALIMENTACIÓN	
1	Aceitunas Cazorla
2	Agropecuaria ecológica Sierra de Alcaraz S.L.
3	Cal Saboi (Drynuts S.L.)
4	Chocolates Simón Coll S.A.
5	Conservera Gallega S.A.
6	Delicadezas de España
7	Dulces de Aragón S.L.
8	Eco Alternativa S.L.
9	Embotis Calet S.L.
10	Encomienda de Cervera S.L.
11	Exim 14 & Mediterranean Quality Products S.L.
12	Far Jamón Serrano S.A.
13	Grupo Batalle
14	Grupo Empresarial Magoase S.L.
15	Heredad de Monteagudo S.L.
16	Industrias Cárnicas Tello S.A.
17	Ikiele S.L.
18	Pago Baldio San Carlos (Inmobaena)
19	Jamón Salamanca S.A.
20	Jamones Ibéricos Blázquez S.L.
21	Jamones y Embutidos S.A.
22	Peña Canned Group S.L.
23	Pistacho de la Mancha S.L.
24	Quesos Vegasotuélamos S.L.
25	Ramiro Martínez García
26	Rústica el Acebuchar S.A.
27	San Isidro el Santo SDAD. COOP. CLM
28	Santa Clara Export S.L.
29	Selección Matisse S.L.
30	Señoría de Montanera S.L.

* **Exim 14 & Mediterranean Quality Products S.L.** tuvo problemas de última hora y no acudió nadie de la empresa al evento. Su mesa y sus productos los defendió la intérprete con el apoyo de la OFECOMES.

2.4. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Degustaciones

Tanto el día 15 como el 16, se celebraron sendas degustaciones de productos previamente cedidos por los propios expositores. Dichos productos fueron preparados por los cocineros de Hotel New Otani (entre los que se encontraba el Sr. Inoue, ex becario culinario de ICEX 2008-2009) con la colaboración del chef Pablo Gallego, quien viajó desde España. De este modo, fusionando sus conocimientos sobre cocina, consiguieron elaborar exquisitos platos que causaron gran agrado y aceptación entre los visitantes al evento.

Las degustaciones tuvieron lugar a las 14:00h, y se desarrollaron en la sala de alimentos, Yu.

Debido al éxito alcanzado por las degustaciones en los últimos años, se ha decidido continuar realizándolos en futuras ediciones de la feria.

Seminarios

El día 15 de septiembre, a partir de las 11:00, tuvo lugar un seminario sobre el ajo morado español. Este seminario, impartido por el Sr. José García Romero, de la cooperativa de Castilla-La Mancha San Isidro el Santo, contó con una degustación donde se ofrecieron dos platos elaborados a base de ajo morado: sopa de ajo y setas al ajillo.

En el segundo día de la feria, se celebró el seminario sobre conservas de pescado y marisco, impartido por el chef Pablo Gallego, invitado por la Cámara de A Coruña. Al igual que en el caso anterior, el seminario fue acompañado por una degustación de platos elaborados a partir de los propios alimentos en conserva como anchoas y mejillones.

El objetivo de estos seminarios no está directamente relacionado con la promoción de productos expuestos en la feria, sino con la promoción de la gastronomía y los productos españoles en un sentido amplio. Se decidió celebrarlos por la mañana con el fin de fomentar la asistencia a la feria durante la mañana, periodo durante el cual normalmente existe una menor afluencia de visitantes.

2.5. AGENDA DURANTE LA FERIA

14 de septiembre

21.00 Inicio del montaje de la feria (salas Yu & Rei)

15 de septiembre

09.15 Llegada de las intérpretes

09.45 Palabras de bienvenida de la Agregada Comercial, Dña. Amparo Campa Tomé, a los expositores.

10.00 Apertura de la feria

11.00 Seminario de ajo morado dirigido por el Sr. José García Romero, de la cooperativa de Castilla-La Mancha San Isidro el Santo.

14.00 Degustación de productos cedidos por los expositores y preparados por los chefs japoneses del Hotel New Otani y el chef Pablo Gallego, adaptándolos al gusto del consumidor japonés.

17.00 Conclusión

16 de septiembre

09:45 Palabras del Consejero Jefe, D. Rafael Coloma Aramburu, a los expositores.

10.00 Apertura de la feria

11.00 Seminario de conservas de pescado y marisco dirigido por el chef Pablo Gallego.

14.00 Degustación de productos cedidos por los expositores y preparados por los chefs japoneses del Hotel New Otani y el chef Pablo Gallego, adaptándolos al gusto del consumidor japonés.

17.00 Conclusión

18.00 Reunión con los representantes de las Cámaras, ICEX y la OFECOMES.

3. VALORACION

3.1. PROMEDIO GENERAL DE LA FERIA

Total de empresas encuestadas = 56

BALANCE DE PARTICIPACIÓN EN LA FERIA

(Valoración de 0 a 3: 0-malo, 1-regular, 2-bueno, 3-excelente)

	PROMEDIO
OPINIÓN GENERAL	2,30
INTERÉS DE LA FERIA PARA SU EMPRESA	2,60
GRADO DE CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS PREVIAMENTE FIJADOS	2,10
PODER DE CONVOCATORIA DE LA FERIA SOBRE SECTORES DE SU INTERÉS	2,09
CALIDAD DE LAS EMPRESAS DE LA COMPETENCIA PRESENTES EN LA FERIA	2,19
CALIDAD DE LOS VISITANTES	2,20
VALORACIÓN DE SU PRODUCTO POR PARTE DE LOS VISITANTES	2,55
PREPARACIÓN DE SU EMPRESA PARA INTRODUCIRSE EN EL MERCADO	2,40

VALORACIÓN DE LA FERIA

(Valoración de 0 a 3: 0-malo, 1-regular, 2-bueno, 3-excelente)

	PROMEDIO
OPINIÓN GENERAL	2,42
LOCALIZACIÓN DEL HOTEL	2,55
DECORACIÓN DE SALAS DE EXPOSICIÓN	2,19
TRANSPORTE MERCANCÍAS	2,30
SERVICIOS DEL HOTEL	2,41
PROMOCIÓN REALIZADA	2,22
EQUILIBRIO EXPOSITORES	2,17

En lo que se refiere al sector de **ALIMENTACIÓN** los resultados han sido los siguientes:

Total de empresas encuestadas = 30

BALANCE DE PARTICIPACIÓN EN LA FERIA

(Valoración de 0 a 3: 0-malo, 1-regular, 2-bueno, 3-excelente)

	0	1	2	3	PROMEDIO
OPINIÓN GENERAL	0	1	19	9	2,28
INTERÉS DE LA FERIA PARA SU EMPRESA	0	0	12	16	2,57
GRADO DE CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS PREVIAMENTE FIJADOS	0	4	16	7	2,11
PODER DE CONVOCATORIA DE LA FERIA SOBRE SECTORES DE SU INTERÉS	0	6	14	8	2,07
CALIDAD DE LAS EMPRESAS DE LA COMPETENCIA PRESENTES EN LA FERIA	0	1	13	8	2,32
CALIDAD DE LOS VISITANTES	0	1	18	8	2,23
VALORACIÓN DE SU PRODUCTO POR PARTE DE LOS VISITANTES	0	0	11	15	2,57
PREPARACIÓN DE SU EMPRESA PARA INTRODUCIRSE EN EL MERCADO	1	1	13	12	2,33

VALORACIÓN DE LA FERIA

(Valoración de 0 a 3: 0-malo, 1-regular, 2-bueno, 3-excelente)

	0	1	2	3	PROMEDIO
OPINIÓN GENERAL	0	0	14	14	2,47
LOCALIZACIÓN DEL HOTEL	0	0	12	17	2,59
DECORACIÓN DE SALAS DE EXPOSICIÓN	0	2	17	10	2,28
TRANSPORTE MERCANCÍAS	0	3	10	15	2,43
SERVICIOS DEL HOTEL	0	1	12	16	2,52
PROMOCIÓN REALIZADA	0	2	17	9	2,25
EQUILIBRIO EXPOSITORES	1	1	18	9	2,21

En lo que se refiere al sector de **VINOS** los resultados han sido los siguientes:

Total de empresas encuestadas = 26

BALANCE DE PARTICIPACIÓN EN LA FERIA

(Valoración de 0 a 3: 0-malo, 1-regular, 2-bueno, 3-excelente)

	0	1	2	3	PROMEDIO
OPINIÓN GENERAL	0	0	17	8	2,32
INTERÉS DE LA FERIA PARA SU EMPRESA	0	1	7	17	2,64
GRADO DE CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS PREVIAMENTE FIJADOS	0	2	19	4	2,08
PODER DE CONVOCATORIA DE LA FERIA SOBRE SECTORES DE SU INTERÉS	0	2	18	5	2,12
CALIDAD DE LAS EMPRESAS DE LA COMPETENCIA PRESENTES EN LA FERIA	0	3	17	5	2,08
CALIDAD DE LOS VISITANTES	0	1	19	5	2,16
VALORACIÓN DE SU PRODUCTO POR PARTE DE LOS VISITANTES	0	1	10	14	2,52
PREPARACIÓN DE SU EMPRESA PARA INTRODUCIRSE EN EL MERCADO	0	0	13	12	2,48

VALORACIÓN DE LA FERIA

(Valoración de 0 a 3: 0-malo, 1-regular, 2-bueno, 3-excelente)

	0	1	2	3	PROMEDIO
OPINIÓN GENERAL	0	1	14	10	2,36
LOCALIZACIÓN DEL HOTEL	0	2	8	14	2,50
DECORACIÓN DE SALAS DE EXPOSICIÓN	0	6	11	8	2,08
TRANSPORTE MERCANCÍAS	3	2	8	12	2,16
SERVICIOS DEL HOTEL	1	4	7	13	2,28
PROMOCIÓN REALIZADA	0	2	14	7	2,19
EQUILIBRIO EXPOSITORES	0	3	16	6	2,12

3.2. COMENTARIOS DE LOS EXPOSITORES

VINO

- “Muy bien organizado, todo perfecto”
- “ Quizá añadiría más ambientación española al evento, como música o algún acto”
- “Muchas horas de feria, sería mejor tres días de feria de cinco horas cada uno”
- “Creo que en general la feria es muy buena, pero hay que seguir mejorando”
- “Las copas no son para cata, no sirven para percibir la calidad total del vino”
- “La feria es muy interesante. Una idea para otras ediciones es realizar catas-maridaje con sumilleres japoneses”

ALIMENTACIÓN

- “Enhorabuena, ha estado muy bien organizado”
- “Encuentro la feria muy interesante, bien organizada, con posibilidades de apertura”
- “El aire acondicionado estaba muy fuerte, hacía frío el primer día de la feria”
- “Sería una buena idea compartir espacio con los expositores de vino”
- “Una buena feria para conseguir un importador en Japón”
- “Mejorar el acceso a maquinas de refrescos y café”