

COMUNICADO DE PRENSA

FERIA DE NATEXPO 2019 : FOCALIZACION EN LA RESTAURACION, UN SECTOR BIO EN PLENA EXPANSION

Del 20 al 22 de Octubre próximo, en París Nord Villepinte, los profesionales del sector ecológico, se dan cita en la feria de Natexpo, que es la feria internacional de productos biológicos, un acontecimiento que configura el bio del mañana! Entre los más de 1.000 expositores que representan el conjunto de los actores del mercado bio, estarán, productores, fabricantes, transformadores, distribuidores y especialistas del sector a nivel nacional e internacional. Más de 600 proveedores de la alimentación y vino biológico estarán también presentes, lo que posiciona a Natexpo como la primera feria francesa en alimentación bio.

Un auténtico vivero de empresas permitirá a los profesionales de la restauración comercial y colectiva de descubrir, en un sólo y mismo sitio, todas las tendencias e innovaciones, además, de encontrar nuevos colaboradores, proveedores, etc.

Los franceses quieren productos orgánicos en la restauración comercial y colectiva.

En promedio, 7 franceses sobre 10 se interesan por una oferta de alimentos biológicos fuera de casa, así que los productos orgánicos en la restauración están en plena expansión.

Concretando un poco más, es en el seno de la restauración escolar, que los franceses consiguen el más alto porcentaje con un 85% de interesados en las cantinas de los niños. El 78% de los franceses desean igualmente tener productos orgánicos en el restaurante, el 76% quieren su presencia en los hospitales y el 74% en los centros de la tercera edad.

Por responder a estas expectativas, el 45% de los establecimientos de la restauración comercial manifestaban propuestas de productos orgánicos a mediados del 2018.

Fuente Agence Bio 2019

La estimación del mercado es de 452 millones de euros sin impuestos, de compra de productos orgánicos servidos en la restauración fuera de casa, de los cuales, 246 millones de euros provienen de la restauración colectiva (cifras de 2017, es decir, +7% vs 2016) y 206 millones de euros de la restauración comercial (+13% vs 2016). Se trata de un mercado que posee un fuerte potencial de desarrollo.

Fuente Agence Bio / ANDi mai 2018

Una oportunidad para la restauración en la feria de Natexpo 2019

La restauración ocupa un sitio elegido en la feria de Natexpo:

- Se le adjudicará un recorrido específico.
- Los visitantes podrán asistir a los talleres de cocina con Chefs y podrán asistir a los Talleres de cocina con sus actores, descubriendo, también, el Village de los Vinos orgánicos.
- Serán organizados encuentros de negocios durante toda la duración de la feria.



- Además, y como novedad este año, se propondrá a los visitantes, un recorrido dedicado al sector de los congelados.



Un recorrido dedicado específicamente a la restauración

Para guiar a los profesionales de la restauración a través de los más de 1.000 expositores que estarán presentes, Natexpo, les propone un recorrido dedicado totalmente a la restauración.

Hecho a medida por estos profesionales, este recorrido que agrupa cerca de 400 expositores es una verdadera inmersión en este espacio de la restauración comercial y colectiva orgánica. De esta forma se podrá optimizar fácilmente para ir al encuentro de estos profesionales del sector.

Productos congelados: un nuevo segmento del mercado presente en Natexpo.

Para limitar las pérdidas y el despilfarro, productores y transformadores proponen, cada vez más, productos congelados.

Especialmente adaptados a la restauración colectiva (cantinas, hospitales, casas de retiro, etc.), los productos orgánicos congelados dan una respuesta eficaz a la demanda de productos prácticos, sanos y respetuosos con el medio ambiente.

Un recorrido visitante estará dedicado a los productos congelados, lo que permitirá a los profesionales de la restauración de descubrir las novedades e innovaciones de este sector, etc.

Taller de Cocina: un lugar de intercambio y descubrimiento

El taller de cocina es una verdadera ventana viva del espacio bio, en el mundo de la restauración. Espacio de creación y expresión, este sitio es el laboratorio de una cocina donde los chefs comparten sus inspiraciones y saber hacer. El Taller de Cocina está abierto a los pasillos de la feria para invitar a los visitantes a venir a degustar los preparados realizados, con los productos de los expositores.

Cada día, se sucederán chefs con sus demostraciones culinarias de 45 minutos de duración, proponiendo las grandes tendencias del sector orgánico a través de los productos de los expositores.

Se abordarán diferentes temáticas en el transcurso de estas demostraciones: la propuesta orgánicas en la restauración colectiva, los productos congelados, el desecho cero, la propuesta vegana, materias primas, etc.

Los encuentros de negocios

Durante los 3 días de la feria, Natexpo ofrece la posibilidad a los profesionales de todos los sectores, de encontrarse a través de citas de negocios con el fin de desarrollar su actividad.

SALON NATEXPO 2019 :
ZOOM SUR LA RESTAURATION, UN SECTEUR BIO EN PLEIN BOOM

Organizados en el centro de la feria, Natexpo propone encuentros seleccionados entre los expositores y compradores de la restauración, particularmente. Es la ocasión de descubrir más detalles de la oferta y de las innovaciones de los expositores.

Estos encuentros representan un verdadero ahorro de tiempo para los visitantes, que podrán beneficiar también de encuentros seleccionados y personalizados con los expositores de su interés.

A partir de ahora, se pueden inscribir en estos encuentros de negocios («Business meetings»), aquí mismo : <https://natexpo.com/visiter/rendez-vous-daffaires/>

Las regiones tienen la palabra.

Un ágora en el centro de la feria, espacio interprofesional, con federaciones y estructuras regionales compartirá experiencias, sobretodo, en lo que se refiere a la restauración comercial y colectiva a partir de mesas de debate abiertas a todos.



Un salón de
NATEXBIO
Fédération des transformateurs et distributeurs bio

www.natexbio.com

Organizada por

Spas
Organisation

www.spas-expo.com

Más información sobre
NATEXPO
en www.natexpo.com

Facebook (Natexpo)
Twitter (@Natexpo)
#Natexpo2019

NATEXBIO, federación francesa del sector bio, miembro de la agrupación IFOAM EU, tiene como miembros a SYNADIS BIO, SYNADIET y SYNABIO y vínculos con Cosmébio, la FNAB y France Vin Bio.

SPAS ORGANISATION es el mayor organizador en Francia de

eventos gran público y profesionales dedicados al espacio bio, bienestar, arte de vivir y desarrollo durable. Spas Organisation totaliza 25 eventos: ferias dirigidas a los productos biológicos, ferias alrededor del bienestar y arte de vivir, red de ferias Zen & Bio en regiones, como también la propuesta del sitio del para el mercado digital de sevellia.com

SPAS ORGANISATION - 160 bis rue de Paris – CS 90001 - 92645 Boulogne-Billancourt Cedex – France - Tel : +33 (0)1 45 56 09 09 / Fax : +33 (0)1 44 18 99 00

L'équipe Adocom RP, Sandra, Diana & C° – Service de Presse de NATEXPO
vous remercie de votre attention.

Tél : 01 48 05 19 00 – Courriel : adocom@adocom.fr

ADOCOM®-RP

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION

11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tél : 01.48.05.19.00 - Fax. : 01.43.55.35.08

e-mail : adocom@adocom.fr - site : www.adocom.fr

Qualification : Agence Certifiée OPQCM