

Alimentaria México 2004:



Demiel México, S.A. de C.V., ganadores del 2º lugar en el concurso Innoval en Alimentaria México 2004



Directivos de Canainpa y USDEC



Para comentar sobre Alimentaria México 2004, Mundo Alimentario (MA) entrevistó al Sr. Víctor Pascual, Director de esta importante feria.

MA: ¿Por qué exponer en Alimentaria México?

Víctor Pascual: Alimentaria México, al igual que Alimentaria Barcelona, tienen un concepto que las separa de otros eventos: Una feria exclusivamente de alimentos y bebidas, donde no se mezclan otros productos y por ello concentramos mucho al expositor y al visitante. Por otra parte, nuestra convocatoria a los visitantes es muy amplia: Tanto va al retail: a los autoservicios, mayoristas, distribuidores convencionales y tradicionales y también va a los restaurantes, hoteles y clientes institucionales como hospitales, etc. Por lo tanto nuestro objetivo de visitantes es muy amplio. Cualquier sitio que tenga que ver con alimentos está siendo convocado. Una empresa que fabrica alimentos y cuenta con una feria como Alimentaria, tiene la ventaja que le vendrán clientes de todos los sectores, no únicamente restaurantes, autoservicios, o mayoristas. Esta es la ventaja y la rentabilidad que puede tener una empresa expositora aquí.

MA: ¿Nos puede comentar sobre un previo de resultados de Alimentaria 2004?

Víctor Pascual: Aun no tenemos la información final, sí les puedo decir que día a día hemos crecido en visitantes sustancialmente. Nuestro crecimiento en visitantes es importante evidentemente, pero yo creo que es tanto más importante ser riguroso en el perfil de éste: Profesional de todos los sectores. Hemos sido muy cuidadosos para que esto sea así, pues sabemos que a nuestro cliente, el expositor lo que quiere hacer es negocios y no le interesa tanto mucha gente en los pasillos. Hemos limitado a un número pequeño por día a los estudiantes, son clientes del futuro, pero entiendo que nuestro cliente, el expositor, tiene que vivir día con día y para ello tiene que hacer negocio y entonces debe venir la gente que en este momento le puede interesar. En pre-registro teníamos, unos días antes del inicio de la feria, prácticamente el doble que el año pasado para las mismas fechas. Por lo tanto eso se ha concretado en un aumento del número de visitantes. A nivel de espacio, estamos sobre un 15% con respecto al año pasado. Y siendo el último día de la feria le puedo comentar que todos los pabellones presentes en la fe-



Victor Pascual, Director Ferial, Alimentaria México 2004

Escaparate Internacional de Tendencias e Innovaciones



Golden Harvest. ganadores del 1º lugar en el concurso Innoval en Alimentaria México 2004

ria nos están confirmando su presencia para el año que viene. También muchas empresas mexicanas ya han confirmado y otras que por cualquier circunstancia no estuvieron con espacio este año, empresas importantes sin decir nombres, en este momento ya tenemos un contrato. Todo esto nos anima mucho y nos confirma que vamos por el camino correcto.

MA: ¿Cuál es el área de esta feria y pronóstico de visitantes para 2004?

Víctor Pascual: El espacio total es de 12000 m2 brutos, incluyendo el Pabellón de Innoval. Con 400 expositores este año, es una feria con muchos stands de 9 y 18 m2 y por lo tanto muchas empresas en este espacio.

Tenemos presencia de España, desde luego, y de Alemania, Argentina, Portugal, Uruguay, y también ya más participación de países de Centroamérica, Canadá, y Estados Unidos. Es importante que observamos crecimiento de todos los pabellones y si eso ocurre es porque les damos buenos resultados a los expositores.

MA: ¿Qué organizaciones se han sumado a colaborar con Alimentaria?



Víctor Pascual: Como Alimentaria estamos dispuestos a colaborar con todos los sectores de la alimentación y del gastronomía. Este año hemos colaborado muy bien con Canainca, la Asociación Mexicana de Restaurantes, la Asociación Mexicana de Hoteles y Moteles, con la Asociación Mexicana de Sommeliers, con la Secretaría de Economía, y estamos abiertos a la colaboración con asociaciones que representen sectores importantes de la alimentación en México.

MA: Gracias

En esta ocasión se realizó por primera vez en Alimentaria México la entrega del premio Innoval. Innoval es un foro de novedades, se renueva y se convierte en un certamen con las más significativas marcas que han sido lanzadas al mercado mexicano en los últimos 12 meses. Los ganadores de este certamen fueron: 1er Lugar: Golden Harvest con Fat Burner Gourmet Pasta de Arroz; 2º. Lugar: Demiel, miel cremosa con frutos secos; y Mercantil Cuautitlán con aceitunas manzanilla rellenas de anchoas ricas en omega 3 y vitamina E y también en presentación con isoflavonas de soya.



Victor Pascual, Director Ferial.