EL SALÓN RESTAURACIÓN MODERNA SE AFIANZA EN SU SEGUNDA EDICIÓN

- **El Salón easyfairs RESTAURACIÓN MODERNA 2012 recibió 2.845 visitantes, un 23% más que la primera edición, con un total de 76 expositores.**
- **Doble cita en 2013. El Salón RESTAURACIÓN MODERNA se celebrará los días 13 y 14 de febrero en Feria de Madrid y los días 17 y 18 de abril en Barcelona.**

La segunda edición de easyFairs RESTAURACIÓN MODERNA 2012 atrajo a 2.845 visitantes que quisieron conocer las novedades de los 76 expositores del Salón, así como asistir a las más de 40 conferencias gratuitas, demostraciones y casos prácticos presentados de la mano de expertos del sector.

De los 2.845 visitantes profesionales que acudieron el 80% tenían poder de decisión de compra. En su mayoría eran Propietarios, Directores Generales, Gerentes, Managers y Directores de Compra. Eva Fortuny, Responsable General de Ventas de Cart Service, empresa participante en esta edición, comentó "es el primer año que participamos en RESTAURACIÓN MODERNA y hemos contactado con más de 100 clientes profesionales. Es una inversión que amortizas"

El crecimiento de expositores ha sido muy relevante, ya que se ha incrementado en un 28%, lo que ha permitido disponer de una oferta más amplia y variada a todos los visitantes.

Además de estar al día de todas las novedades presentadas por los expositores, los visitantes pudieron recibir formación gratuita a través de las conferencias especializadas. En ellas se trataron temas y soluciones para aportar valor a los negocios, diferenciarse en el mercado, rentabilizar los menús, ser un Restaurante de éxito, nuevas formas de comunicación con clientes, internacionalizar el negocio de la Restauración, innovar en tiempos de crisis, comprar y vender en el nuevo mercado virtual, la gestión de platos en cadena de frío, cómo y cuándo franquiciar un negocio; etc.

Esta segunda edición ha resultado un éxito de participación, tanto de visitantes como expositores, logrando afianzar RESTAURACIÓN MODERNA como una cita ineludible del sector. Easyfairs RESTAURACIÓN MODERNA es la plataforma comercial dónde las empresas expositoras realizan sus negocios, y donde los profesionales de la restauración encuentran todo aquello que necesitan (soluciones, productos, ideas y formación) de forma rápida y sencilla.

En 2013, RESTAURACIÓN MODERNA celebrará una doble cita en Madrid y en Barcelona.

La tercera edición de RESTAURACIÓN MODERNA Madrid tendrá lugar los días 13 y 14 de febrero en el Pabellón 6 de Feria de Madrid. Además, RESTAURACIÓN MODERNA se celebrará también en Barcelona. Será los días 17 y 18 de abril en el CCIB- Recinto del Fórum de Barcelona. "En 2013 acercaremos también este Salón a los visitantes de Cataluña, Comunidad Valenciana, Aragón y Baleares, regiones que concentran buena parte de la actividad de hostelería y restauración en España", señaló Jean-François Quentin, Chief Executive Officer de easyFairs. "Un concepto muy similar al de Madrid con un especial foco en la pastelería, panadería y repostería", añadió Quentin.

Por su parte, **Lorena Albella**, Directora de Marketing de easyFairs Iberia ha valorado los resultados del Salón apuntando que: *"por segundo año consecutivo y a pesar de la coyuntura económica, easyfairs Restauración Moderna se está afianzando como plataforma de negocios y cita ineludible del sector. Quiero dar las gracias a las empresas expositoras y a los numerosos profesionales que nos han visitado, quienes a través de las encuestas de satisfacción han refrendado el acierto en cuanto al modelo de Salón práctico y orientado a hacer negocios".*

easyFairs es uno de los líderes globales en la organización de salones profesionales que permiten a las empresas optimizar presupuesto, tiempo y recursos. Facilita que expositores y visitantes motivados puedan hacer negocios cara a cara en un entorno focalizado y profesional. Con sede central en Bruselas, easyFairs organiza más de 100 salones especializados en 8 sectores de negocio en Alemania, Austria, Bélgica, Colombia, Dinamarca, España, Finlandia, Irlanda, Noruega, Países Bajos, Polonia, Reino Unido, Suecia y Suiza. easyFairs lleva cada salón al corazón de los mercados.

ANEXO (principales temas de las conferencias)

Ahorro de costes y rentabilizar menús

Una de las preocupaciones de los visitantes del Salón easyFairs RESTAURACIÓN MODERNA 2012 ha sido cómo rentabilizar los menús, para ello hay que incidir en la diferenciación y la creatividad a través de la innovación para generar valor, pasando de la mera venta de productos a la de soluciones. Una de las apuntadas fue tener en cuenta a los numerosos celíacos que existen en España (uno de cada 80). El celíaco es un cliente interesante y fiel, a cuya atención ayuda el que cada vez haya más marcas en el mercado que los tienen en cuenta.

Captar y fidelizar clientes

Para que un negocio de Restauración se asegure el éxito ha de ocuparse: desde el contenido de la gastronomía, la calidad de los productos, la amabilidad del personal, no mezclar ambientes de diferentes tipos de clientes, la limpieza, asegurar la comodidad de los accesos, que los espacios sean confortables, hasta que los clientes reciban un buen trato, saber gestionar las quejas, estructurar la carta, estar presentes en redes sociales, etc.

En este sentido, los clientes del mundo de la Restauración son ya clientes 2.0., están hiperconectados a Internet y opinan constantemente en Twitter y Facebook de los sitios a los que van, incluso desde sus propios móviles. La comunicación es más bidireccional que nunca en el sector de la Restauración, y el cliente forma parte estratégica del desarrollo del negocio, convirtiéndose en el protagonista absoluto por su participación en los comentarios que hace sobre nosotros, decidiendo qué es lo que quiere comer y cómo. El mundo actual es móvil y on-line.

Nuevas tecnologías

Los espacios para clientes de edades comprendidas entre 15 y 24 años, son no sólo para comer, sino también para sociabilizar. Son espacios multifuncionales, con red wifi gratis para interactuar, hablar con los amigos a través de las redes sociales, zonas de formación que a través de códigos BIDIs influyen en las posibles compras. El Mobile marketing ha llegado ya a la Restauración Moderna. España es el país después de Italia con mayor número de Smartphones, a través de los cuales se realiza el 7% de las compras.

La aplicación de las nuevas tecnologías al sector ha estado presente en todo momento en el Salón: desde la compra de mercancías, pasando por la fidelización del cliente hasta el incremento de los ingresos.

Internacionalización

Otro de los temas que han marcado el Salón es una de las asignaturas pendientes del sector Restauración: su internacionalización. La falta de vocación internacional de la Restauración Moderna española es un hecho, a pesar de que el sector Alimentación y Bebidas es en España el segundo más importante en exportaciones tras el Automovilístico (con un volumen de exportaciones de 16.776 millones de euros). El sector tiene por tanto un importante recorrido aún por realizar. Los datos muestran que las grandes empresas del sector Alimentación y Bebidas son las protagonistas indiscutibles de las exportaciones, y por tanto, son las Pymes, que representan el 96% del sector, quienes aún no se han animado a su internacionalización.

Ahora bien, antes de salir fuera de nuestras fronteras es importante conocer el país, contar con capacidad económica, controlar los procesos a realizar, los franquiciados dar la formación adaptada al idioma local, conocer la política arancelaria ya que las tasas pueden llegar a ser de hasta el 50%, las diferencias de costes y reglamentaciones del país destino, deducciones fiscales, etc. Ucrania, Bulgaria, Polonia, Rusia y Brasil, fueron algunos de los países emergentes más interesantes en estos momentos para la internacionalización del sector Restauración.

Más información/fotos:

Lorena Albella
Marketing Manager
E-mail: lorena.albella@easyfairs.com
Tel: +34 91 559 10 37
www.easyfairs.com/es

Marta Mariñas/Isabel Pino
Ariadne Comunicación
E-mail: mmarinas@ariadne.es; ipino@ariadne.es
Tel: + 34 91 557 03 24
Web de easyFairs® RESTAURACIÓN MODERNA