



INFORME
DE FERIA

2024



HORECAVA

Ámsterdam
8-11 de enero de 2024

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en La Haya

Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.



INFORME
DE FERIA

19 de enero de 2024
La Haya

Este estudio ha sido realizado por
Laura Civil Recio

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en La Haya

<http://paiseshijos.oficinascomerciales.es>

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E.

NIPO: 224240140



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 Ofecome	5
2. Descripción y evolución de la Feria	6
2.1. Ubicación y distribución del espacio	6
2.2. Datos estadísticos de participación	8
2.3. Actividades paralelas de la feria	10
2.4. Wine Professional	13
3. Tendencias y novedades	14
4. Tendencias y novedades presentadas	16
4.1. Del evento en su conjunto	16
5. Anexos	17
5.1. Recinto Ferial RAI AMSTERDAM – Cómo llegar	17
5.2. Organizadores HORECAVA y WINE PROFESSIONAL	18
5.3. Asociaciones sectoriales	18

1. Perfil de la Feria

1.1. Ficha técnica



Fechas del evento	8, 9, 10 y 11 de enero de 2024
Fechas de la próxima edición	13, 14, 15 y 16 de enero de 2025
Periodicidad	Anual
Ediciones	67
Lugar de celebración	RAI Ámsterdam. Europaplein 24, 1078 GZ Ámsterdam
Sector	Restauración (HORECA)
Horario de la feria	• Lunes 8 de enero de 2024 10:00 – 18:00 • Martes 9 de enero de 2024 10:00 – 18:00 • Miércoles 10 de enero de 2024 10:00 – 18:00 • Jueves 11 de enero de 2024 10:00 – 17:00
Precio visitantes	• 55 € (Gratis con código de registro para profesionales o a través de socios de Horecava)
Tarifas expositores	• Solo m² excluyendo electricidad. • Hasta 31 de enero de 2023, 177 euros por m². • 1 de febrero de 2023 – 26 de mayo de 2023, 184 euros por m². • Desde 27 de mayo de 2023 en adelante, 196 euros por m².
Otros datos de interés	• Artículo o <i>banner</i> en Horecava.nl con >2.000.000 visitantes. Precio desde 400 euros. • Boletín informativo en la <i>newsletter</i> de Horecava con >100.000 suscriptores. Precio desde 365 euros. • <i>Posts</i> en redes sociales de Horecava con >40.000 suscriptores. Precio 450 euros.



1.2. Sectores y productos representados

Horecava es la feria profesional más destacada en el ámbito de la restauración que tiene lugar anualmente en los Países Bajos. Su principal objetivo es propiciar el encuentro de profesionales del mundo de la restauración.

Anualmente se dan cita a productores, importadores, exportadores, distribuidores, mayoristas, asociaciones e instituciones que actúan en los siguientes ámbitos:

- Innovaciones en la industria hostelera
- Decoración de interiores y exteriores
- Mobiliario de cocina y electrodomésticos
- Aplicaciones informáticas en la industria hostelera
- Alimentación para hostelería y restauración
- Productos de alimentación veganos y vegetarianos
- Productos de alimentación frescos y orgánicos
- Productos de alimentación de comida rápida
- Productos de alimentación internacionales
- Repostería
- Empresas de *catering*
- Tés y cafés
- Bebidas alcohólicas
- Bebidas sin alcohol



1.3. Actividades de promoción de la feria por parte de la Ofecome

Con el propósito de realizar un análisis detallado del sector HORECA en Países Bajos, así como evaluar las principales tendencias del mercado, participaron en representación de la Ofecome Alicia Martínez, jefa del Departamento de Agroalimentarios de ICEX en La Haya, y Laura Civil, becaria ICEX 2024.

Su presencia en la feria tuvo como principal objetivo la recopilación de información relevante del sector, así como la identificación de posibles oportunidades de negocio y potenciales socios comerciales en beneficio de las empresas españolas. De esta manera, se busca proporcionar información detallada y asesoramiento a las empresas españolas interesadas en este mercado y en la creación de relaciones comerciales con entidades neerlandesas.

Adicionalmente, se ha publicado en redes sociales, como LinkedIn, con el propósito de difundir la participación en la feria.

2. Descripción y evolución de la Feria

Horecava, que cuenta con una trayectoria de más de 65 años de experiencia, tuvo lugar en el recinto ferial RAI Ámsterdam del 8 al 11 de enero de 2024. En esta edición, se reunieron más de 61.000 profesionales del sector, contando con la participación de más de 650 expositores en un espacio de 112.000 m².

La feria constituye el principal punto de encuentro para empresarios, tomadores de decisiones y profesionales del sector de la restauración. Además, exhibe una amplia gama de productos y servicios, lo que refleja la amplitud de la industria, entre los que se encuentran productos alimentarios, equipamientos industriales, mobiliario de interior y exterior, diseño y decoración de espacios, sistemas y aparatos de automatización, útiles de limpieza, material desechable e incluso vehículos de transporte.

2.1. Ubicación y distribución del espacio

La feria estuvo distribuida en nueve pabellones temáticamente organizados que abarcan once temas principales:

- **1. Food & Wine** (Pabellón 8): Compuesto por empresas dedicadas a la fabricación, distribución e importación de productos alimenticios, además de marcas de vino y espumosos de diversas bodegas. Es el pabellón más destacado de la feria y atrae a un gran número de visitantes. Los asistentes pueden disfrutar de presentaciones y degustaciones que abarcan gastronomía internacional y local.
En esta edición se presentó un pequeño pabellón dedicado al vino “Wine Market”, un espacio donde se pueden encontrar algunos proveedores y distribuidores de vinos locales e internacionales.
- **2. Fast Casual** (Pabellón 10 y 11): Se presentó una amplia variedad de productos de comida rápida, tales como hamburguesas, crepes, opciones veganas y vegetarianas, menús saludables y sostenibles, máquinas *vending*, además de electrodomésticos específicos para este segmento de mercado. Se dedicó un área completa a los servicios de comida a domicilio, incluyendo aplicaciones para logística y movilidad, medios de transporte y embalajes. Además, se exhibieron productos de un solo uso y reutilizables, dispensadores, servilletas, mantelería, artículos de higiene, así como soluciones de *packaging*.

- **3. Café, Té y Cacao** (Pabellón 12): Dentro de estas tres categorías, se presentaron las últimas tendencias en sabores, ingredientes, métodos de preparación y maquinaria profesional como cafeteras automatizadas.
- **4. Panadería y Pastelería** (Pabellón 12): Se presentó una variada gama de productos de pastelería, panadería y bollería. Destacó principalmente la producción de bollería vegana y sin gluten. Además, se hizo foco en la implementación de métodos de producción sostenibles, buscando no solo la calidad del producto final, sino también la reducción de costes.
- **5. Bellavita** (Pabellón 13): Variedad de productos de gastronomía italiana (pasta, aceite, embutidos, vinos, etc.) con la participación de más de 100 empresas italianas de alimentación durante los 3 primeros días de la feria.
- **6. Bebidas Frías** (Pabellón 7): Dedicado a una amplia variedad de bebidas frías, entre las que se incluyen refrescos, destilados y cervezas. Además, cuenta con un Pop-Up Bar donde se realizan talleres diarios en colaboración con Isaac Academy, agencia especializada en formación en coctelería y hostelería. En este espacio, se presentan cócteles, sodas y bebidas destiladas de diferentes países.
- **7. TrendLAB “24 Food”** (Pabellón 3): Productos y servicios de *catering* innovadores focalizados en sostenibilidad y automatización de procesos.
- **8. Start-up LAB** (Pabellón 1): Espacio en el que 50 empresas emergentes y en expansión mostraron sus productos innovadores, como por ejemplo Akoestisch Keurmerk sobre mejoras de acústica en restaurantes, Zwamcijsje con alimentos sostenibles que potencian la economía circular durante su producción o Exploreca con su aplicación para realizar pedidos y reservas de restaurantes de una forma simplificada y rápida.
- **9. Cocina Industrial** (Pabellón 2 y 3): Dedicado a electrodomésticos de cocina, equipos de refrigeración, congeladores, lavavajillas, lavadoras y planchadoras y barbacoas.
- **10. Tecnología y Servicios** (Pabellón 1): Focalizado en soluciones inteligentes para el autoservicio, la seguridad alimentaria, la limpieza, el tratamiento de residuos y los últimos avances tecnológicos en eficiencia para el sector HORECA.
- **11. Diseño de interiores** (Pabellón 1): Dedicado al diseño y decoración de interiores y exteriores, así como al suministro de mobiliario, vajilla, iluminación, aislamiento acústico, tecnología y lencería especializados para el sector HORECA.



Fuente: Horecava

2.2. Datos estadísticos de participación

Horecava ofrece una amplia variedad de actividades que tienen lugar a lo largo de los cuatro días de la feria, tales como conferencias, catas, degustaciones y concursos para cocineros. Los detalles de estas actividades se encuentran disponibles en su [programa web](#).

A continuación, se presentan de manera resumida las actividades llevadas a cabo durante la edición de 2024



- **Presentaciones y seminarios**

- Inauguración oficial (Officiële opening) – 8 enero - Pabellón 3
- ¿Tienen futuro los restaurantes chino-indios? (¿Hebben Chinees-Indische restaurants toekomst?) – 8 enero – Pabellón 8
- Hoteles en el punto de mira (Hotels in the Spotlights) – 8 enero – Pabellón 3
- Simposio Care & Cure (Care & Cure Symposium) – 9 enero – Pabellón 3
- El futuro es AHORA con FCSI Países Bajos (De Toekomst is NU met FCSI Nederland) – 9 enero – Pabellón 3
- Club de desayuno de *marketing* (Marketing Breakfast Club) – 10 enero – Pabellón 3
- Lanzamiento de *startups* (Start-up pitches) – 10 enero – pabellón 3
- Simposio NXT Hospitality (Hospitality NXT Symposium) – 11 enero – Pabellón 3
- Sostenibilidad Humana (Human Sustainability) – 11 enero – Pabellón 7

- **Eventos**

- Sala de donaciones (Horecava Donation Room) – 8, 9, 10 y 11 enero – Pabellón 8, 10 y 11

- **Master Class y Workshops**

- 80 % de tu facturación en el 20 % del tiempo (80 % van je omzet in 20 % van de tijd) – 9 enero – Pabellón 7

- **Catas**

- Funeral de cócteles (Cocktail Funeral) – 8 enero – Pabellón 7
- Licores sin alcohol (Non-alcoholische spirits) – 10 enero – Pabellón 7

- **Competiciones y entrega de premios.**

- Competición al mejor chef (HANOS Gouden Koksmuts) – 8 enero – Pabellón 8 Seis equipos cocinan un menú de cuatro platos y un aperitivo para el jurado.
- Competición profesor-alumno Chaud Devant NK (Chaud Devant NK Leermeester-Leerling) – 9 enero – Pabellón 8
- NK Mejor *Sandwich* (NK Lekkerste Broodje) – 8 enero – Pabellón 11
- NK Mejor Hamburguesa (NK Lekkerste Burger) – 8 enero – Pabellón 11
- NK Mejor Pasta (NK Lekkerste Pasta) – 9 enero – Pabellón 11
- NK Horneado de Pizza (NK Pizza Bakken) - 9 enero – Pabellón 11
- Deliciosamente diferente (Lekker Anders) - 10 enero – Pabellón 11
- NK Mejor *pancake*/tortita dulce (NK Lekkerste Pannenkoek) – 11 enero – Pabellón 11
- Competición Chef Verde/ecológico (Green Chef's Hat) – 10 enero – Pabellón 8
- Open NK *Cooking* (Open NK Koken) – 11 enero – Pabellón 8.



Fuente: Horecava.



Fuente: Horecava.

2.3. Actividades paralelas de la feria

Horecava contó con varios *stands* de productos españoles repartidos en diferentes pabellones del recinto.

El *stand* más destacado fue el presentado por La Venta Groothandel B.V., situado en el pabellón 8. Este mayorista especializado en productos españoles de calidad tradicionales cuenta con un surtido de más de 500 referencias para surtir a los restaurantes de estilo español/mediterráneo que se localizan en Países Bajos. Para ello cuenta con empresas españolas como, por ejemplo, José Lou con aceitunas y encurtidos, vinos de la bodega Real Rubio, quesos de la marca Sanabria o ibéricos de la marca BEHER, que asisten a esta feria para presentar su gama de productos a los profesionales neerlandeses.

Otras empresas españolas también contaron con *stands* propios en la feria, como:

- **Central de Carnes de Grupo Norteños**, empresa mayorista, líder en España en la distribución de productos cárnicos para alta restauración. Dentro de su cartera disponen de ternera premium, cerdo ibérico y cordero.
- **Zumex**, empresa valenciana dedicada a la fabricación de exprimidores y extractores de zumo fresco, dirigidos a los sectores de hostelería, restauración y *retail*.
- **Estrella Galicia**: Empresa española productora y distribuidora de cerveza de baja fermentación de origen coruñés.
- **Chovi**: Empresa valenciana dedicada a la fabricación y distribución de salsas presente en más de 30 países.

La mayoría de las empresas españolas participaron en la feria junto a sus distribuidores en los Países Bajos. Además, se exhibieron productos españoles en varios *stands* y pabellones de la feria, tanto en la categoría de bebidas como en la de alimentación.

Es importante señalar que la presencia de productos españoles durante la feria no fue mayoritaria, siendo principalmente representados por distribuidores locales, pero sí que ha aumentado con respecto a ediciones anteriores.



Stand Central de Carnes. Fuente: elaboración propia. Ofecome La Haya.



Stand La Venta. Fuente: elaboración propia. Ofecome La Haya.



Stand Chovi.

Stand Estrella Galicia.

Fuente: elaboración propia. Ofecome La Haya.



2.4. Wine Professional

Durante los días 8 al 10 de enero, en el mismo recinto ferial donde se desarrolla Horecava, se celebró paralelamente la 22.ª edición **Wine Professional** en el Europa Foyer.

Alicia Martínez, jefe del departamento ICEX de promoción de Agroalimentarios de la Ofecome de La Haya visitó la feria.

Este evento, está organizado por la consultora neerlandesa The Wine & Food Association. La entrada a la feria está muy restringida y solo pueden visitarla profesionales del sector del vino, hostelería, restauración y gastronomía.

Respecto a los productos españoles en esta feria, hay que destacar la presencia de vinos españoles en varios expositores de los importadores de vino neerlandeses.

La feria también contó con una amplia gama de presentaciones, catas, clases magistrales, entrega de premios, talleres y concursos.

Este año participaron en la Wine Professional 70 expositores, principalmente importadores de vinos neerlandeses, así como algunos *stands* internacionales (Vinos de Alemania, Alto Adige, etc.) y la feria tuvo la visita de alrededor de 10.000 profesionales del sector.

3. Tendencias y novedades

Horecava es la feria más importante del sector HORECA que se celebra en los Países Bajos, evento que congrega a más de 61.000 personas, de entre las cuales, el 84 % son responsables de la toma de decisiones en el sector de la restauración.

Este evento sirve como epicentro de encuentro para una variada gama de participantes, abarcando desde pequeñas empresas emergentes hasta grandes empresas multinacionales, todas ellas con el propósito común de acceder a las últimas tendencias del mercado.

Durante la feria, se abordaron diversos temas, pero el más recurrente fue la sostenibilidad en los procesos y productos. Entre los temas más tratados se encuentra el tratamiento de residuos, la eficiencia tecnológica y los métodos de producción sostenibles, con el objetivo de mejorar la calidad del producto final y reducir costes.

Además, esta edición se focalizó, entre otras cosas, en la profesionalización de las empresas, una necesidad cada vez más evidente debido a la escasez de personal, el aumento de los precios y la creciente competencia. Por lo tanto, la automatización y simplificación de los procesos, así como las economías de escala son cada vez más importantes. La robótica y la inteligencia artificial han destacado en esta última edición, con el desarrollo de softwares para la simplificación de procesos, creación de menús o análisis de gastos entre otros. Además, los robots ya forman parte del personal hostelero, desempeñando funciones de limpieza y restauración.

Por otro lado, los premios Horecava Innovation Award (HIA) celebraron su 23.^a edición. Estos premios se otorgan a los productos más innovadores de la feria, seleccionados entre más de 100 propuestas. Se concede un premio por cada una de las siguientes categorías, y de entre esos ganadores, se elige al ganador global:

- Premios por categoría:
 - Alimentos y bebidas
 - Equipos y servicios
 - Digital, Aplicaciones y Redes Sociales
 - Conceptos, Diseño e Interiores.

La empresa ganadora del premio global fue Albron con “Smaakchef”, también galardonada en la categoría de Conceptos, Diseño e Interiores por su solución innovadora para abordar la escasez de profesionales sanitarios en centros de mayores. Estos profesionales desempeñan diversas funciones, desde el cuidado de los mayores hasta la cocina. La propuesta de Albron permite a los

mayores cocinar productos frescos en equipo, bajo la supervisión de un *Taste Chef*, lo que facilita que el personal sanitario se enfoque principalmente en sus responsabilidades.

Adicionalmente, se otorgó el Premio a la Sostenibilidad Horecava, destacando la innovación más sostenible y orientada al futuro. La empresa danesa Uhhmami fue la ganadora con sus caldos culinarios a base de plantas, elaborados con ingredientes frescos, orgánicos y veganos.



Finalistas Horecava Innovation Award 2024. Fuente: Horecava.



Ganadores Horecava Innovation Award 2024. Fuente: Horecava.

4. Tendencias y novedades presentadas

4.1. Del evento en su conjunto

Horecava es la feria de restauración más grande de los países bajos, por lo que es un enclave estratégico en el que entablar redes de conexiones con más de 60.000 profesionales de la industria y posibles clientes. Visitar la feria es una gran oportunidad para conocer las últimas tendencias y novedades en el sector de la hostelería, desde innovaciones culinarias hasta las últimas soluciones tecnológicas en el ámbito de la restauración.

La diferentes conferencias y seminarios que se realizan ofrecen un análisis de las tendencias globales y los desafíos que enfrenta la industria hoy en día. La capacidad de análisis en tiempo real es fundamental para adaptarse a un entorno empresarial dinámico que se encuentra en constante evolución.

Los expositores manifestaron su satisfacción ante la calidad de los visitantes, destacando especialmente la variabilidad de procedencia, así como amplitud de la feria.

La visita a Horecava puede ser positiva para las empresas españolas que busquen adentrarse en el sector HORECA en Países Bajos. En este evento, es posible entablar relaciones con distribuidores interesados en nuevas propuestas, así como con agentes e importadores clave en el mercado neerlandés. Cabe destacar que el sector de productos lácteos se encuentra saturado, por lo que no se observa un segmento emergente en el que poder adentrarse fácilmente.

La presencia de productos españoles en el evento HORECAVA de Países Bajos fue limitada, a pesar de la relevancia y envergadura de este evento en el sector HORECA. Además, al tratarse de una feria de carácter nacional, las empresas suelen presentar sus productos a través de agentes o distribuidores en Países Bajos. Los productos españoles presentados incluyeron jamón, queso, carne, aceite, conservas y bebidas alcohólicas como vino, destilados y cerveza.

Considerando la diversidad y calidad de los productos españoles, sería recomendable incrementar su participación en este evento de gran importancia.

Cabe destacar el interés del público holandés en tapas precocinadas, evidenciado por su degustación en numerosos *stands* de la feria.

5. Anexos

5.1. Recinto Ferial RAI AMSTERDAM – Cómo llegar

Europaplein 22, 1078 GZ Ámsterdam. Países Bajos.

Tel: +31 0205491212

Web: www.rai.nl (disponible en inglés y en neerlandés)

Cómo llegar: Existen varias alternativas para acudir al recinto ferial Ámsterdam RAI. Debido a las condiciones del tráfico en Países Bajos, es recomendable utilizar el transporte público para evitar los frecuentes atascos.

- En coche: El recinto Ámsterdam RAI se encuentra fácilmente accesible en coche. Está situado junto a la autopista A10, que circunvala Ámsterdam. Para llegar al recinto ferial se debe utilizar la salida S109 (Afrit S109). Cuenta con amplias instalaciones de estacionamiento debajo y alrededor del edificio.
 - Desde Rotterdam / La Haya por la A4 hacia Amsterdam, pasando el aeropuerto de Schiphol. Después de unos 10 km, tome la salida 9.
 - Desde Utrecht/Amersfoort siga las indicaciones A10 Den Haag y tome la salida 9.
- En tren: La estación NS Ámsterdam RAI está a 400 metros del recinto ferial y tiene conexiones regulares con el aeropuerto de Ámsterdam/Schiphol, y con las principales ciudades como La Haya, Róterdam, o Utrecht.
- En transporte público:
 - Metro: En la estación Central de Ámsterdam la línea 51 de metro llega directamente a la estación Ámsterdam RAI y, también, la línea 52 de metro que conecta Ámsterdam Central con la estación Europaplein, situada a 200 metros de Ámsterdam RAI.
 - Tranvía: la línea 4 de tranvía discurre entre Ámsterdam Central y RAI (parada Europaplein).
 - Autobús: Desde Amsterdam Central se puede coger el autobús de la línea 62 (parada Europaplein).

En cuanto al alojamiento, es conveniente reservar con antelación el hotel al tratarse de una ciudad muy turística y con alta afluencia de visitantes durante los periodos de feria o convenciones.



Hay numerosos hoteles de la cadena NH, siendo el más cercano a la feria el Hotel nhow Amsterdam RAI.

5.2. Organizadores HORECAVA y WINE PROFESSIONAL

- **Equipo proyecto Horecava**

RAI Amsterdam
Horecava
PO Box 77777
1077 MS Amsterdam
Teléfono: (+31) 0205491212
Email: horecava@rai.nl
Web: <https://www.rai.nl/>

- **Wine Professional**

The Wine & Food Association
Oudeschans 11
1011 KR Amsterdam
Teléfono: (+31) (0)6 – 2136 7870
Email: js.vanlissum@thewinesite.nl
Web: <https://www.wine-professional.nl>
Para invitaciones: k.vanlissum@thewinesite.nl



5.3. Asociaciones sectoriales

- **Koninklijk horeca nederland**

Unión de Empresarios de Hostelería Neerlandeses
Pelmolenlaan 10, 3447 GW Woerden
PO Box 566, 3440 AN Woerden
Teléfono: (+31) 0348489489
E-mail: info@khn.nl
Web: <http://www.khn.nl>
(disponible en neerlandés e inglés)



- **Vereniging van de nederlandse groothandel in dranken en horecabenodigdheden (ghd)**

Asociación Neerlandesa de Mayoristas de bebidas y artículos de hostelería

Schenkkade 50

Etage 13

2595 AR Den Haag

Teléfono: (+31) 0708913930

E-mail: info@gdh.nl

Web: www.gdh.nl (disponible en neerlandés y en inglés)

icex



Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

Ventana Global

913 497 100 (L-J 9 a 17 h; V 9 a 15 h)
informacion@icex.es

Para buscar más información sobre mercados exteriores [siga el enlace](#)

www.icex.es

