



INFORME
DE FERIA

2024



DANUBIUS GASTRO

BRATISLAVA

11-14 de abril de 2024

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Bratislava

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.

icex



INFORME
DE FERIA

30 de abril de 2024

Bratislava

Este estudio ha sido realizado por

Ana Juncal Cubilla Iglesias y María García Campos

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Bratislava

<http://eslovaquia.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
2. Descripción y evolución de la Feria	6
2.1. Ubicación	6
2.2. Servicios ofrecidos	7
2.3. Datos estadísticos de participación	8
2.4. Actividades paralelas de la feria	10
2.5. Participación española	11
3. Tendencias y novedades presentadas	12
3.1. Tendencias globales	12
3.2. Tendencias por producto	12
4. Valoración	13
5. Anexos	14
5.1. Datos de interés	14



1. Perfil de la Feria

1.1. Ficha técnica

TABLA 1. DATOS GENERALES DE DANUBIUS GASTRO 2024

Nombre oficial de la feria	DANUBIUS GASTRO
Página web	https://www.incheba.sk/en/fairs-and-exhibitions/danubius-gastro-2024/
Fechas de celebración del evento	Del 11 al 14 de abril de 2024
Fechas de la próxima edición	Abril 2025
Frecuencia	Anual
Lugar de celebración	Incheba Expo Bratislava Viedenská cesta 3-7 851 01 Bratislava, Eslovaquia
Gerente de relaciones públicas	Ivan Veselý +421 2 6727 2218 +421 903 204 452 gastro@incheba.sk
Horario de la feria	Jueves y viernes: 09:00-18:00 Sábado: 10:00-18:00 Domingo: 10:00-17:00
Precios de entrada	• Básico: 8 € • Alumnos y estudiantes: 2 € • Supervisión pedagógica: gratis • Personas con discapacidad grave con asistente: 6 €, tanto para el titular de la tarjeta como para el asistente. • Niños hasta 6 años: gratis, acompañados de un adulto con entrada.

Sector representado	HORECA
Número de expositores	180
Número de visitantes	30.756
Otros datos de interés	La feria DANUBIUS GASTRO se complementó con las siguientes ferias con la Feria Internacional de Turismo, ITF SLOVAKIA TOUR

Fuente: Página web de DANUBIUS GASTRO.

1.2. Sectores y productos representados

Danubius Gastro es una feria comercial de renombre en la industria gastronómica, hotelera y alimentaria, que tiene lugar en el recinto ferial de Incheba en Bratislava, la capital de Eslovaquia.

A lo largo de los años, esta feria se ha consolidado como un importante punto de encuentro para visitantes profesionales de toda la región. Se celebra anualmente y atrae a numerosos expositores y visitantes de diferentes países. En Danubius Gastro, los expositores presentan sus últimos productos y servicios en áreas como alimentos, bebidas, tecnología de cocina, mobiliario y equipamiento para restaurantes y hoteles, equipos de limpieza y materiales de envasado, así como tecnología de la información para la industria hotelera.

La feria ofrece a los restauradores, hoteleros, fabricantes de alimentos y expertos de la industria alimentaria la oportunidad de conocer las tendencias e innovaciones actuales, establecer nuevos contactos comerciales e intercambiar ejemplos de mejores prácticas. Además del área de exposición, durante la feria se llevarán a cabo diversos programas de apoyo, como concursos gastronómicos, conferencias, talleres y demostraciones en vivo, como en la fotografía que se puede observar a continuación.



2. Descripción y evolución de la Feria

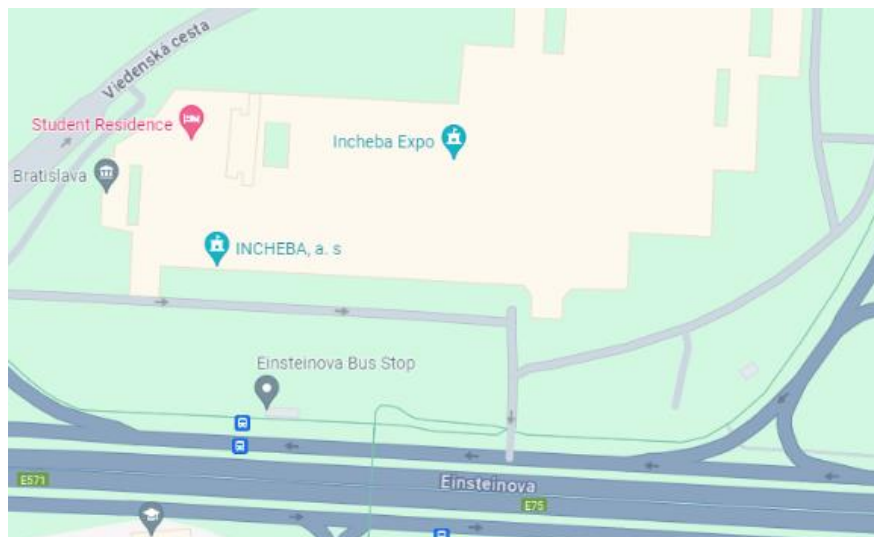
Tras la última edición de Danubius Gastro en 2023, tuvo lugar la 30.ª edición de la feria en el recinto ferial de Incheba, junto con la feria de turismo ITF SlovakiaTour. Durante los cuatro días de duración, un total de 30.756 personas asistieron a la feria. El número de visitantes ha disminuido mucho con respecto a la anterior edición, donde asistieron 70.216 personas; un 56,2 % menos de visitantes. Ya en 2023, la cifra de visitantes fue la más baja de los últimos años, por lo que ahora ha empeorado y supone, la de 2024, la cifra más baja.

La exposición gastronómica Danubius Gastro, celebrada en el recinto ferial INCHEBA, presentó una variedad de novedades en alimentos, vinos, y café, junto con atractivas demostraciones culinarias protagonizadas por destacados chefs y equipos especializados en el ámbito gastronómico. Gracias a la participación tanto de reconocidas marcas como de pequeñas empresas y emprendedores, la feria ofreció una visión completa de las tendencias actuales en gastronomía. La sección dedicada al sector Horeca destacó principalmente por la exhibición de equipos y dispositivos para refrigeración y congelación, hornos de panadería y de convección, estufas, máquinas de envasado, materiales de embalaje, equipamiento para comida rápida y mobiliario para establecimientos de restauración. La oferta tecnológica y de equipamiento se complementó con una amplia variedad de productos lácteos, de panadería, confitería, helados, productos cárnicos y pesqueros, así como especias, aditivos alimentarios, materias primas y productos semielaborados. Además, se exhibieron diversas opciones de café, vinos y bebidas alcohólicas.

Un componente esencial de la feria fue la degustación de alimentos y bebidas. Por otro lado, la cocina y repostería en vivo atrajeron la atención de los participantes, dado que fue una actividad muy presente en la feria, que desarrollaremos más adelante.

2.1. Ubicación

Centro de Exhibiciones y Convenciones Incheba Expo, situado en Viedenská cesta 3-7, 851 01 Bratislava.



Dado que Bratislava es una ciudad pequeña, se puede llegar hasta las instalaciones caminando. Sin embargo, también se puede acceder a través de transporte público (autobús) o transporte privado.

2.2. Servicios ofrecidos

Incheba ofrece a los expositores el servicio de exposición completo, incluyendo el diseño, la implementación y construcción del área del expositor.

- La cuota de registro son 250 €.
- La cuota de coexpositor son 250 €.

Los precios por los espacios abiertos únicamente por un lado son los siguientes:

TABLA 2. PRECIO DE LOS ESPACIOS EN DANUBIUS GASTRO

Precio (en €) por metro cuadrado		
	Hasta el 30/10/2023	Después del 30/10/2023
Hasta 25 m²	80	85
Desde 26 m² hasta 50 m²	75	80
A partir de 51 m²	70	75

Fuente: Formulario de Registro de DANUBIUS GASTRO, obtenido en su página web. Enlace al formulario: <https://www.incheba.sk/wp-content/uploads/2023/10/registrationDG24.pdf>.



Por otro lado, existe la posibilidad de que el espacio esté abierto por más de un lado, pero lleva los siguientes sobrecargos:

- Dos lados abiertos: 5 % adicional al precio anteriormente mencionado.
- Tres lados abiertos: 10 % adicional al precio marcado en la tabla
- Cuatro lados abiertos: 15 % adicional a los precios de la tabla.

Además, ofrecen un 5 % de descuento en el precio del espacio a las empresas que hayan participado en la feria en los últimos 5 años.

2.3. Datos estadísticos de participación

Si bien es cierto que Danubius Gastro es la principal feria gastronómica de Eslovaquia y que es de las ferias que más visitantes recibe, también lo es que actualmente está experimentando una tendencia negativa tanto en el número de visitantes como de expositores.

En los siguientes gráficos se puede encontrar información de las últimas ediciones. Como se ha comentado anteriormente, esta última edición de 2024 ha experimentado un descenso de más del 50 % en los visitantes, con respecto a la edición anterior celebrada en 2023. Por otro lado, esta edición ha contado con participantes, en su mayoría, eslovacos (66,92%) seguido de checos (21,8 %), polacos (3 %), húngaros (2,25 %), italianos (1,5 %) y austriacos, ucranianos, neerlandeses, cubanos, vietnamitas y alemanes (0,75 % cada uno de estos últimos).

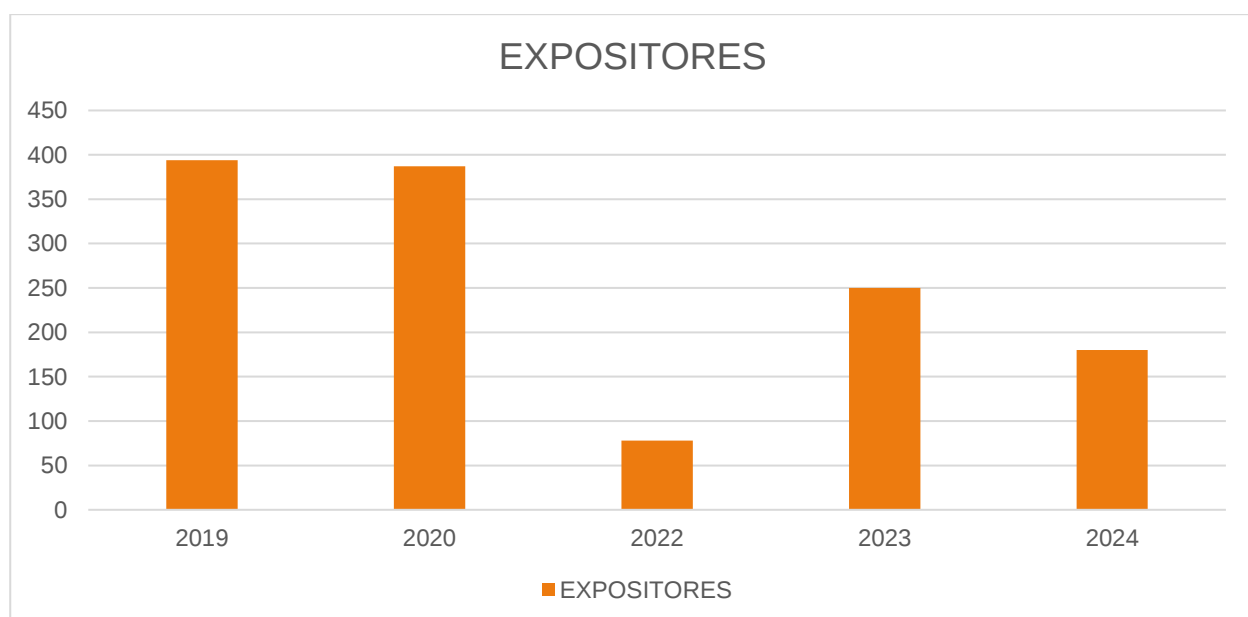
- Número de expositores en 2024: 180
- Número de visitantes en 2024: 30.756
- Países participantes: 11 países en total.

GRÁFICO 1. NÚMERO DE VISITANTES A LA FERIA DANUBIUS GASTRO 2019-2024



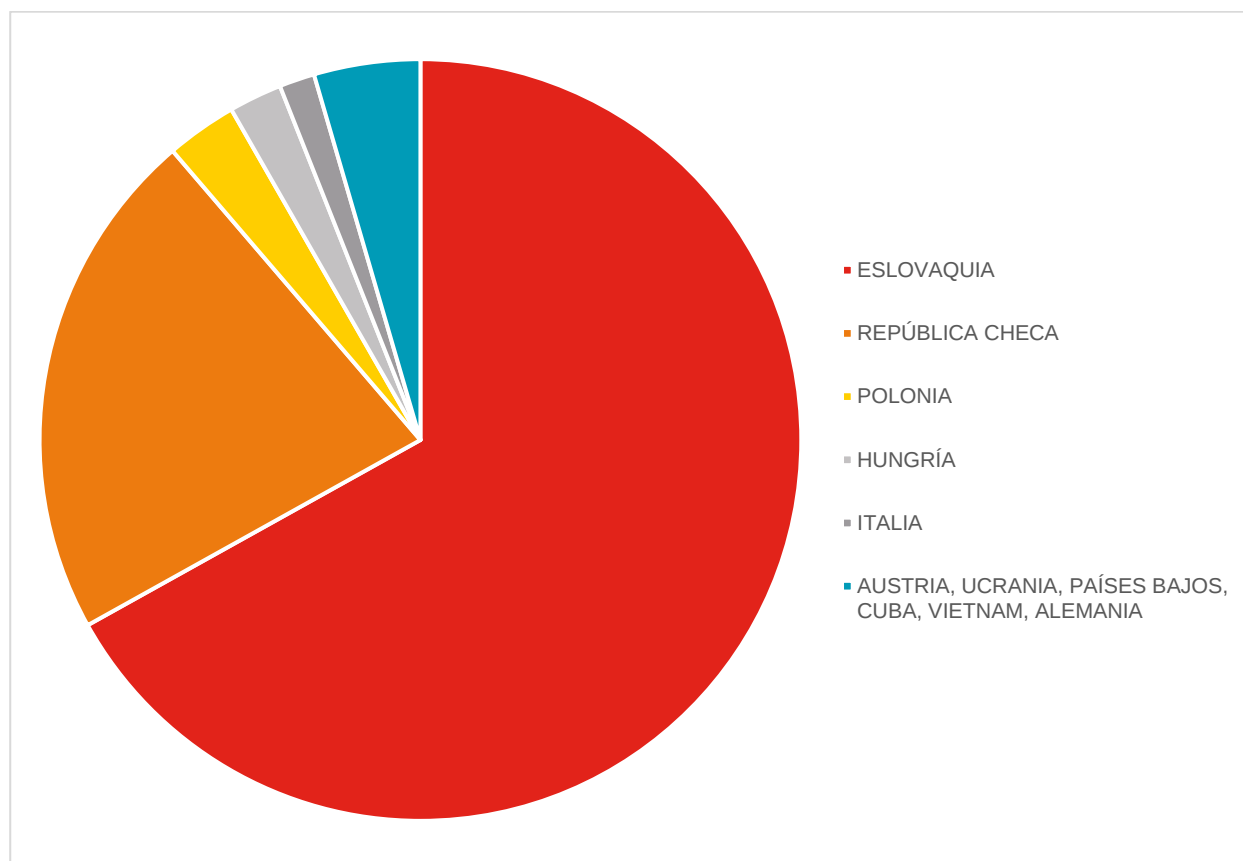
Fuente: elaboración propia a partir de datos obtenidos de Incheba. *No hay datos de 2021 dado que en ese año no se celebró la feria debido a la pandemia COVID-19.

GRÁFICO 2. NÚMERO DE EXPOSITORES EN LA FERIA DANUBIUS GASTRO 2019-2024



Fuente: elaboración propia a partir de datos obtenidos de Incheba. *No hay datos de 2021 dado que en ese año no se celebró la feria debido a la pandemia COVID-19.

GRÁFICO 3. ORIGEN DE LOS EXPOSITORES EN DANUBIUS GASTRO 2024



Fuente: elaboración propia a partir de datos obtenidos de Incheba.

2.4. Actividades paralelas de la feria

- Concurso de cocina en vivo, por SKILLS Eslovaquia junto con Gastro Junior CUP, y anuncio de los resultados.
- Presentación del procesamiento de materias primas y productos.
- Concurso de repostería en vivo, por SKILLS Eslovaquia con Gastro Junior CUP, y anuncio de los resultados.
- Show de cocina en vivo y presentaciones de personalidades reconocidas en la gastronomía eslovaca y checa (evento benéfico para la Fundación del Centro Cardiovascular para niños), presentado por Vojto Artz y Lukáš Guzman. Presencia también de la Asociación Nacional de Cocineros y Pasteleros.

- Demostraciones del aprovechamiento de las posibilidades de la tecnología gastronómica, ampliación del portafolio de materias primas y alimentos y su almacenamiento para chefs y pasteleros, combinadas con degustaciones para el público.
- Show de cocina con niños para los hijos de los visitantes.
- Concurso para los visitantes (en habilidades gastronómicas).
- Presentación de los socios de SZKC y de las escuelas de formación profesional.

2.5. Participación española

En esta edición no se contó con la participación de ninguna empresa española. Hay que destacar, no obstante, que hubo presencia de empresas españolas a través de La Casa Del Gusto, una empresa eslovaca que comercializa productos españoles. Por tanto, estuvieron presentes:

- BEHER.
- Oliaesa, a través de Gaulos.
- Miguel Vergara.
- Espinaler.



3. Tendencias y novedades presentadas

La feria tiene como objetivo principal destacar las tendencias más importantes y las novedades en el ámbito gastronómico de Eslovaquia. Esto se logra a través de un programa que incluye exposiciones, demostraciones culinarias en vivo, concursos y sesiones de degustación. Durante la edición actual, se llevó a cabo la competición entre chefs de la Skills Slovakia junto con Gastro Junior METRO CUP, así como el concurso de repostería organizado por Skills Slovakia, de nuevo con Gastro Junior DEBIC CUP. Estas competiciones destacaron el uso de productos innovadores y la presentación de platos creativos, con el fin de reflejar las tendencias vigentes en el mercado gastronómico.

3.1. Tendencias globales

Destaca una tendencia creciente en el consumo de productos saludables y veganos, la producción ética, ecológica y sostenible; y el uso de nuevas tecnologías en electrodomésticos y redes sociales.

3.2. Tendencias por producto

- Restauración: destacan las gastronetas (*food trucks*) de comida y bebida callejera y productos de la gastronomía italiana.
- Alimentación:
 - Productos veganos y productos sin lactosa.
 - Embutidos y opciones veganas a los mismos.
 - Productos elaborados con pescado, como cremas, encurtidos, salsas o aperitivos.
 - Bebidas alcohólicas.
- Electrodomésticos de cocina para el canal HORECA.

4. Valoración

En esta edición el número de participantes descendió drásticamente en comparación con la edición anterior; también el número de expositores, pero en menor medida. La diversidad en el origen de los participantes también ha disminuido – tendencia lógica teniendo en cuenta que el número de expositores ha bajado – de 13 países diferentes a 11.

Este año, lamentablemente, ninguna empresa española pudo participar en la feria. A pesar de ello, este evento sigue siendo una excelente oportunidad para introducirse en el mercado eslovaco y del centro de Europa, ya que la mayoría de los asistentes provienen de estos países vecinos. Además, se presentaron las tendencias gastronómicas globales de la mano de chefs, pasteleros, *bartenders* y baristas, tanto profesionales como estudiantes, a través de demostraciones en vivo en la escuela de cocina.

En contraste con años anteriores, se ha mejorado significativamente la comunicación con expositores y potenciales clientes gracias al uso del inglés. Algunos expositores ofrecen información en inglés, al igual que la comunicación oficial de la feria, como mapas y catálogos. Sin embargo, la mayoría del contenido sigue estando en eslovaco, lo que puede representar una barrera lingüística para los visitantes no locales o que no comprenden el idioma local.

Por lo tanto, Danubius Gastro se presenta como una vía de acceso al mercado centroeuropeo, especialmente al mercado eslovaco y, en menor medida, al checo. Sin embargo, para establecer contactos comerciales, es importante tener en cuenta que muchos empresarios eslovacos no hablan inglés con fluidez, por lo que sería altamente recomendable contar con un intérprete que facilite la comunicación entre ambas partes.

5. Anexos

5.1. Datos de interés

TABLA 3. DATOS DE INTERÉS

Empresas expositoras	Danubius Gastro - katalóg (inchebakatalogy.sk)
Formulario de participación	registrationDG24.pdf (incbeba.sk)
Alojamiento	El recinto está muy bien ubicado, por lo que abundan las opciones de alojamiento. Además, la propia página recomienda el Hotel Expo como el alojamiento óptimo para acudir a la feria.
Medios de transporte	Transporte público: líneas de bus 80, 88, 92 y 901 en la parada de Einsteinova; líneas de bus 80, 83, 91, 93, 94, 191 y 901 en la parada de Aupark. La distancia desde el centro es de 1km y caminando se requiere entre 10 y 15 minutos.



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

