

Espacio Food & Service contará con alrededor de 1.300 stands

# Parte nueva versión de la feria más importante de la industria alimentaria

“Nos interesa albergar a todos los actores que giran en torno a este ecosistema, en un entorno que les permita generar nuevas oportunidades de negocios y estrechar vínculos con socios comerciales”, dice Andrés Ilabaca.

CIRO COLOMBARA

**M**ás de 30.000 metros cuadrados de exhibición, alrededor de 700 empresas expositoras, 1.300 stands y una proyección de visitantes sobre los 31.000 personas. Si bien esos números son impresionantes, Andrés Ilabaca, director comercial de Espacio Food & Service, dice que no hay que concentrarse solamente en dichas cifras. “El resultado de una feria como esta no se mide por la cantidad de personas que lleguen, porque no somos un evento de consumo masivo. Nuestro concepto es más bien profesional, somos una instancia donde los principales actores de la industria alimentaria se reúnen y muestran las últimas novedades y tendencias en productos, servicios y tecnologías. Nos interesa albergar a todos los

actores que giran en torno a este ecosistema, en un entorno que les permita generar nuevas oportunidades de negocios y estrechar vínculos con socios comerciales”.

En su décimo segunda versión, Food & Service contará con la presencia de expositores de 15 países. “Uno de los que nos sorprendió fue Turquía, que llega con una gran cantidad de stands enfocados en productos alimenticios y también acero para la industria gastronómica, lo que se conoce como la carpintería metálica. Destaco también a Sri Lanka, que llega con más de 16 espacios enfocados al té. De hecho, viene la Asociación Internacional de té de Sri Lanka con stand corporativo. Otras delegaciones de gran tamaño son las de China y de Polonia. A la vez, hay que poner atención al Pabellón de Centroamérica, que en una de las jornadas va a tener una muestra gastronómica. Y por supuesto que hay que mencionar también al país invitado de este año: Argentina”.

**¿Y qué estarán mostrando nuestros vecinos?**

“Argentina es un gran proveedor de granos, de aceite, de soja, hierba mate y por cierto de vinos, así que su propuesta será sin duda muy atractiva”.

**¿Qué otras novedades puede destacar?**

“Siempre tratamos de ir evolucionando y, en ese sentido, una novedad es el Pabellón Orgánico. Si bien se trata de una industria que aún no tienen grandes volúmenes de venta, cada vez gana más terreno y las personas están muy atentas a ella. Ellos van a tener charlas y demostraciones culinarias, entre otras actividades. También se incorpora un espacio para el mundo del retail -supermercados y tiendas afines-, y mantenemos la presencia de áreas que han tenido mucho éxito en versiones anteriores como el Pabellón de los Vinos, el del Pan y el del Mar, que reúne tanto a representantes de la pesca industrial como de la artesanal”.

Andrés Ilabaca comenta que, junto con la muestra de productos y servicios, Food & Service destaca por la oportunidad que entrega a los expositores y visitantes de generar contactos y también cerrar negocios. “Lo habitual es que los expositores tengan un pequeño espacio en sus stands para reunirse con potenciales clientes. A la vez, la presencia del retail hará que muchos encargados de compras de los supermer-



LUIS QUINTEROS

cados recorran la feria buscando nuevos productos para incorporar a su catálogo. A eso se suma que ProChile estará haciendo ruedas de negocios”.

**¿Se mantendrá la tradición de llevar a cabo durante los días de la feria una serie de concursos gastronómicos?**

“Sí. Tendremos la final del torneo culinario Food Service Carozzi, que se ha transformado en un gran certamen gastronómico a nivel nacional y en el Pabellón del Pan se hará también el clásico concurso para elegir a la Mejor Marraqueta, por nombrar algunos. Vale la pena mencionar también las clases interactivas -con profesionales chilenos y extranjeros- que se llevarán a cabo en diferentes pabellones. Son seis o siete espacios de cocina en donde distintos chefs harán una serie de atractivas preparaciones”.

Food & Service, la feria de la industria alimentaria más importante del país y la segunda a nivel latinoamericano, se llevará a cabo los días 1, 2 y 3 de octubre en el Centro de Convenciones Espacio Riesco (comuna de Huechuraba), entre las 11 de la mañana y las 20 horas. “En general, las empresas que participan cuentan con un set de entradas que les facilitan a sus clientes. De todas maneras, las personas ligadas a la industria que estén interesadas en asistir pueden registrarse directamente en la web [Espaciofoodservice.cl](https://www.espaciofoodservice.cl) (<https://acortar.link/oUdsax>) para comprar su entrada, que cuesta \$10.000 más servicio”, detalla Andrés Ilabaca.

“  
Nuestro  
concepto es más  
bien profesional  
”

Andrés Ilabaca  
Food & Service

