

WINTER FANCY FOOD SHOW 2017

PROYECTO DESCRIPTIVO

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (**SAGARPA**), a través de la Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios (**ASERCA**), instrumenta estrategias para mejorar los ingresos de los productores, al incrementar su presencia en los mercados globales con acciones integrales para la promoción y certificación de productos agroalimentarios, con fundamento en el Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2016, publicado en el Diario Oficial de la Federación, el cual contempla el incentivo Fomento a las Exportaciones e Inteligencia de Mercados del Componente de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones establecido en el “Programa de Comercialización y Desarrollo de Mercados”.

En el Programa de Eventos Comerciales Nacionales e Internacionales 2016-2017, autorizado para la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones de ASERCA, se estableció la Agenda y Calendarización de los Eventos Comerciales Nacionales e Internacionales para la promoción de las exportaciones en el periodo mencionado, sujetos a la disponibilidad presupuestal, acorde a los recursos asignados en el Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2016.

SAGARPA, por conducto de la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones de **ASERCA**, realiza eventos comerciales nacionales e internacionales cuyo objetivo es lograr la integración del productor al mercado nacional e internacional; facilitar con incentivos el acceso de los productos agroalimentarios y pesqueros mexicanos a fin de hacerlos más competitivos, así como promover y desarrollar mercados en el extranjero, a través de la participación de la Secretaría y productores del sector agroalimentario y pesquero mexicano en eventos especializados en alimentos.

Para los productores agroalimentarios y pesqueros mexicanos que participen en estos eventos comerciales nacionales e internacionales representa:

- Ser el primer paso para exportar;
- tener la oportunidad de diversificar sus exportaciones;
- contar con un instrumento idóneo para consolidar mercados y posicionar sus productos;
- identificar, conocer y evaluar a la competencia;
- conocer las innovaciones tecnológicas en el sector (maquinaria, empaques, presentación, etc.); y
- lograr un acercamiento directo con compradores potenciales que propicie el inicio o la consolidación de una relación comercial con sus productos.

Finalmente, la prioridad de estos incentivos es el desarrollo de actividades que permitan a los productores mexicanos obtener mayores beneficios y ventajas, en virtud de los nichos y ventanas de mercado identificados por las Consejerías Agropecuarias de México en el exterior.

INFORMACIÓN GENERAL DEL EVENTO

Winter Fancy Food Show 2017 se llevará a cabo del 22 al 24 de enero de 2017 en el *Mascone Convention Center*, en la ciudad de San Francisco, California. Estados Unidos.

En su edición 42^a, **Winter Fancy Food Show** se ha convertido en el evento más grande de alimentos y bebidas de la costa oeste, es la ventana principal para la innovación de la industria gourmet. En 2017 se espera contar con 1,300 expositores provenientes de todo el mundo, recibir a más de 17,000 compradores y promover más de 80,000 productos¹.

Desde 1955 la National Association for the Specialty Food Trade's Fancy Food Shows se ha convertido en una importante plataforma para el posicionamiento de alimentos gourmet, donde los compradores mayoristas, minoristas, restauranteros, supermercados, tiendas departamentales, negocios de regalos y otros, descubren diversas posibilidades para obtener nuevos productos para hacer crecer sus negocios².

SITUACIÓN ACTUAL DEL MERCADO

Según los últimos estudios (junio de 2016), el mercado de productos gourmet en Estados Unidos ha continuado creciendo, incluso a pesar de la crisis económica.³

Los productos más exitosos son el grano y la pasta, salsas y condimentos, bebidas sin alcohol, comidas preparadas, dulces y postres, quesos y productos frescos, es este orden. Estos productos gourmet representan alrededor del 13% de las ventas totales de alimentación.

En cuanto al origen de los mismos, la mayoría de los que importa Estados Unidos provienen de Europa, aunque en los últimos años han experimentado un importante crecimiento las importaciones de productos gourmet provenientes de países asiáticos y latinoamericanos.

En el caso de México, la participación de productos se ve reflejada en la oferta de productos como: aceite de aguacate y de coco, moles, adobos, sazónadores, salsas, mermeladas, aliños, fruta deshidratada, semillas, chocolate, jugos, café; sin faltar el tradicional tequila y el mezcal, entre otros.

La demanda de estos productos a Estados Unidos se ha visto incrementada debido al aumento del poder adquisitivo de sus habitantes y la preocupación por consumir alimentos más saludables y de calidad. El consumidor de productos gourmet suele ser menor a los 35 años y con un nivel socioeconómico y educativo alto.

¹ Winter Fancy Food Show 2016. En http://www.feriasalimentarias.com/main/oblea.asp?id_feria=18/. Consultada el 20 de octubre de 2016.

² Ferias Alimentarias. Winter Fancy Food Show 2016. San Francisco. En http://www.feriasalimentarias.com/main/oblea.asp?id_feria=18. Consultada el 20 de septiembre de 2016.

³ Sanchez Lidia. El mercado de productos gourmet en Estados Unidos. En <http://integra-international.es/productos-gourmet-en-estados-unidos/> publicado el 26 de julio de 2016.

Los encargados de poner a la venta estos productos en Estados Unidos son, principalmente, los supermercados que representan un 75% de las ventas gourmet, y las tiendas gourmet, estas últimas suelen tener muchos proveedores, por lo que obtienen el producto a través de distribuidores. Y es que la figura del distribuidor es la más importante en el mercado de los productos gourmet en Estados Unidos.

La previsión para el futuro, es que los productos locales, sostenibles y ecológicos adquieran mayor presencia en el mercado. Los alimentos orgánicos y naturales seguirán siendo productos representativos del mercado gourmet. Aquellos productos que sean sanos, de preparación rápida y con sabores novedosos serán los que tengan más posibilidades de destacar y, por tanto, ganarse un buen lugar en el mercado.

Las tendencias en lo que a cocina internacional se refiere, continuarán siendo originarias del área mediterránea, pero también la latina y la cocina india serán muy demandadas.

Algunas características de los productos gourmet o de especialidad.

- El mercado de alimentos y bebidas de especialidad en Estados Unidos es muy grande y dinámico.
- Es sofisticado y de tendencias cambiantes.
- Hay nichos de mercado muy diversos.
- Los canales de comercialización son variados.
- Para acceder y mantenerse en la preferencia de los consumidores es necesario innovar para exportar.

Establecido en 1952, la Asociación Nacional para el Comercio de Alimentación de Especialidad (NASFT por sus siglas en inglés), es una organización sin fines de lucro, actualmente cuenta con más de 3.000 miembros, incluidos los fabricantes, importadores y profesiones afines en Estados Unidos y en el extranjero.

La Asociación de Alimentos de Especialidad, es una de las principales fuentes de información sobre la industria de alimentos de especialidad, se estima que el valor anual del consumo de estos productos en Estados Unidos asciende a 109 millones de dólares.

Los “alimentos de especialidad” se caracterizan por ser de origen exótico, de diseño de oferta limitada, de aplicación o uso atípico y de envase o de canal de distribución diferenciado. Es por ello que el mercado de productos gourmet es heterogéneo y abarca una gran variedad de productos.

CONDICIONES DE ACCESO AL MERCADO

Las condiciones de acceso al mercado son variables, por lo que el productor o persona responsable, deberá por cuenta propia cumplir con los lineamientos establecidos antes de dar inicio al evento.

Todo producto alimenticio extranjero que se comercialice en Estados Unidos deberá contar con un número de registro FDA vigente y llevar un rótulo en el que se indique que cumple con la normativa; de lo contrario, las autoridades estadounidenses prohibirán la entrada del alimento a su territorio. La FDA aplica la normativa de rotulado establecida por la *Federal Food, Drug and Cosmetic Act* (Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos) que establece requisitos para los alimentos preparados y envasados para la venta al público.

Es importante mencionar que dichos requisitos se establecen de manera general, más no exhaustiva. En caso de que exista alguna duda sobre un producto en particular, por favor contactar al personal de **ASERCA**, encargado del evento, quien con gusto le asesorará en el detalle específico del producto.

PERFIL DEL VISITANTE

Al igual que en el evento *Summer Fancy Food Show*, *Winter Fancy food Show 2017* constituye el mercado de referencia del sector gourmet estadounidense, en el que minoristas, distribuidores, chefs, directores de compra de restaurantes, industria hotelera, supermercados, tiendas de autoservicio o de conveniencia, propietarios de tiendas de especialidad y muchos otros negocios relacionados con la industria de alimentos, están en búsqueda de opciones novedosas y rentables para impulsar sus negocios.

Además de conocer productos de novedad, los visitantes pueden obtener nuevas ideas y la experiencia de las últimas técnicas de cocina, asistiendo a los numerosos seminarios, degustaciones y demostraciones de cocina con carácter educativo.

PERFIL DEL PARTICIPANTE

El evento está dirigido a todas aquellas empresas mexicanas (personas físicas y morales) pertenecientes al sector agroalimentario, generadoras de alimentos gourmet, procesados, y bebidas; que estén exportando y/o que tengan potencial exportador de los mismos y cuenten con permiso vigente ante la Federal Food, Drug and Cosmetic Act, (FDA- por su siglas en inglés).

Winter Fancy Food Show 2017, en San Francisco, California, es el mayor evento de la especialidad de alimentos y bebidas de la Costa Oeste. Se muestra una amplia variedad de productos innovadores y debido a su carácter interactivo ofrece grandes oportunidades para establecer contactos con los expertos de la industria en alimentos de especialidad o gourmet.

SOBRE PARTICIPACIONES DE ASERCA

En la edición 2016, **ASERCA** apoyó la participación de 25 productores del sector agroalimentario mexicano, se reportaron ventas estimadas superiores a los 6 millones de dólares. En el evento se presentaron productos como: tequila, mezcal, mole, café, sazónadores, mermeladas, aderezos, aceite de aguacate y de coco, semilla de chía, jugos de frutas y fruta deshidratada, entre otros. Cabe señalar que **ASERCA** ha participado en este evento en 10 ediciones desde el 2007.

Para la edición 2017, ASERCA apoyará la participación de 20 productores del sector multisectorial.

PABELLÓN DE MÉXICO

ASERCA contratará con el Comité Organizador del evento el espacio en el cual se llevará a cabo la exposición de los productos de las empresas mexicanas participantes, acorde al diseño que resulte más adecuado para los productos a exhibir.

Construcción del pabellón

ASERCA contratará los servicios para el diseño, construcción, montaje y desmontaje del pabellón en el cual cada beneficiario contará con un módulo de exhibición con área de almacenaje, que de acuerdo a sus necesidades podrá contar o no con un refrigerador o congelador y charolas para colocar sus muestras. De forma visible, cada módulo portará el nombre de la empresa o de la marca comercial de cada beneficiario y su logotipo.

Como áreas comunes, el pabellón contará con una cocina para la preparación de la degustación de los productos a exhibirse y un área de degustación. El pabellón se adecuará con gráficos, bodegas y si es posible, con pantallas de plasma para la proyección de los videos promocionales con los que cuente cada empresa; éstas serán distribuidas de acuerdo a las necesidades del pabellón en su conjunto.

Los posters, banners, anuncios, calcomanías o cualquier decoración ya sea de pared o piso que las empresas coloquen en sus módulos, serán removidos si estos afectan la visibilidad o distorsionan la imagen total del Pabellón y se evaluará su acomodo en las áreas comunes; si esto último no fuera posible, se retirarán. Lo anterior está encaminado a tener un mayor impacto colectivo estando de acuerdo el expositor a presentarse de forma institucional como México.

Envío de muestras

ASERCA contratará los servicios que se requieran para el envío y manejo de los productos que las empresas deseen presentar en la exhibición (siempre y cuando cumplan con los protocolos y requisitos (aduanales y fitosanitarios) establecidos por el país de destino). Para el presente evento las muestras se consolidarán en una Agencia Aduanal localizada en la Ciudad de México que se hará cargo del traslado de los productos-muestras al Mascone Convention Center, en la ciudad de San Francisco, California. Estados Unidos.

Es importante mencionar que **ASERCA** no enviará muestras de aquellos productos que cuenten con un plan de trabajo con requerimientos específicos (por ejemplo, producto irradiado y sellado de origen). En estos casos, el traslado de estas muestras será responsabilidad del expositor.

Gafetes de ingreso

ASERCA proporcionará a los beneficiarios únicamente **dos gafetes por módulo de exhibición**. Es condición en todos los casos que asistan personas con relación laboral de la empresa o la persona física sujeta del apoyo.

Para la adquisición de gafetes extras, se podrán adquirir en el área de registro y lugar del evento o en la página electrónica con los costos indicados: <https://www.specialtyfood.com/shows-events/winter-fancy-food-show/>

Servicio degustación

ASERCA contratará los servicios necesarios para la degustación de los productos en exhibición dentro del Pabellón de México a fin de generar un acercamiento más directo con posibles compradores.

CONSIDERACIONES DE PARTICIPACIÓN

Todos aquellos que se adhieren al presente proyecto como beneficiarios deberán:

- Aceptar por voluntad propia los alcances del presente Proyecto Descriptivo.
- Es responsabilidad de cada productor participante contar con la documentación migratoria vigente, o en su caso, realizar el trámite correspondiente para su participación en el evento y su estancia legal en país donde se desarrollará el evento.
- La Unidad Productiva Participante (física o moral) cubrirá los costes relativos a transporte, hospedaje, alimentación y viáticos; mismos que deberá de tramitar y cubrir por cuenta propia para su participación en lugar designado para la realización del evento.
- Cumplir con el Programa de Actividades del evento, incluyendo la entrega de gafetes y montaje de muestras, ambas actividades a llevarse a cabo un día antes de dar inicio a la exposición.
- No contar con referencias negativas de participaciones anteriores, como son cancelación sin previo aviso, cancelación sin causa justificada o incumplimiento de los programas establecidos (asistencia puntual a los días que duren los eventos); así como no contar con referencias negativas como beneficiario de apoyos de cualquiera de los programas de la SAGARPA.
- Enviar en tiempo y forma los documentos requeridos de conformidad a los requisitos y criterios de elegibilidad señalados en las Reglas de Operación vigentes de la **SAGARPA** del Programa de Comercialización y Desarrollo de Mercados.
- Aceptar informar sobre el avance de las negociaciones realizadas con los contactos establecidos en los eventos en los que participe; y facilitar al personal de la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones cuando sea requerido, información para el seguimiento de los resultados obtenidos por su participación.
- Entregar el último día del evento al personal de la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones, el formato de “Evaluación de Participación” (encuesta de salida), debidamente requisitado.

Ciudad de México, octubre de 2016.