

EXPORESTAURANTES 2016

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, el cual fue aprobado por la H. Cámara de Diputados el 12 de noviembre de 2015 y publicado el 27 de noviembre de 2015, en el Diario Oficial de la Federación, el cual contempla el Incentivo de 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 establece 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 los productores del sector agroalimentario y pesquero mexicano en eventos comerciales especializados en alimentos y productos del sector.

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

En esta ocasión, se celebrará la décimo sexta edición de “Exporestaurantes”, evento que se realiza una vez al año y durante tres días de exposición, reunirá a los principales representantes de la industria gastronómica, con la finalidad de crear relaciones de negocios para los productores apoyados por ASERCA. Dicha exposición está dirigida a todas aquellas empresas del sector agroalimentario mexicano, interesadas en colocarse en el medio restaurantero nacional e internacional; siendo de esta forma el evento más representativo del sector y el espacio ideal para conocer las nuevas tendencias de dicho mercado, así como establecer el contacto con propietarios de restaurantes, directores de cadenas, chefs, jefes de compras, egresados de gastronomía, gerentes de banquetes, comedores industriales, gerentes de alimentos y bebidas, proveedores de servicios y productos de excelente calidad.

Además, se contará con el pabellón de productos orgánicos, el cual tiene como objetivo, generar enlaces comerciales entre los productores mexicanos y los asistentes, aprovechando el crecimiento que tiene este sector a nivel mundial. La convocatoria está enfocada a productores, empacadores, comercializadores y promotores de productos alimenticios, frescos y procesados, que cuenten con certificación orgánica vigente de sus productos al día de la celebración del evento.

PERFIL DEL VISITANTE

Se espera la asistencia de chefs ejecutivos, gerentes de compras, gerentes de ventas, propietarios de establecimientos como restaurantes, cafeterías, bares, hoteles y comedores industriales que durante los tres días del evento puedan conocer los productos de su interés, participar en catas y conferencias. Es importante destacar que este foro es considerado como el principal de su tipo dentro de la Ciudad de México, ya que cuenta con un espacio de más de 9000m² de exhibición que le permite mostrar una gran oferta de productos hacia sus visitantes, entre otro tipo de servicios dirigidos principalmente a la industria restaurantera nacional.

PERFIL DEL PARTICIPANTE

Empresas mexicanas productoras, comercializadoras de productos agroalimentarios (alimentos, productos frescos, bebidas, procesados, a granel, etc.); las cuales deben contar con capacidad productiva importante, variedad de productos y una excelente presentación individual.

El pabellón de orgánicos, está dirigido exclusivamente a todos los productores con certificación nacional y/o internacional vigente a la fecha del evento y que cuenten con la autorización de uso del distintivo nacional de productos orgánicos.

Actualmente la industria restaurantera busca atender las necesidades alimentarias de consumidores que padecen alergias alimenticias o que lleven otro tipo de dietas, por lo tanto intentan diversificar los menús que ofrecen a sus comensales, por lo que sondan nuevos productos que les permitan satisfacer este tipo de demandas.

SOBRE PARTICIPACIONES DE ASERCA

En la edición 2015, ASERCA apoyó la participación de 210 productores, los cuales presentaron mercancías como el endulzante de agave, salsas, jitomate y aceite de coco. Por lo tanto, el evento ayuda a fomentar la oferta gastronómica del país y ofrece nuevas oportunidades para ampliar el mercado de acceso a sus productos.

Para esta edición, ASERCA considera nuevamente la participación de 210 beneficiarios, siendo 100 espacios para el pabellón orgánico y 110 lugares para el foro gastronómico.

PABELLÓN DE ASERCA

Espacio de exposición

ASERCA contratará un Comité Organizador responsable del espacio en el que las empresas participantes, llevarán a cabo la exposición de los productos, acorde al diseño que resulte más adecuado para los expositores.

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 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.

Los pósters, 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.

Gafetes de ingreso

ASERCA proporcionará a los beneficiarios hasta dos acreditaciones 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.

Servicio de degustación

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

CONSIDERACIONES DE PARTICIPACIÓN

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

- Aceptar por voluntad propia los alcances del presente proyecto descriptivo.
- La Unidad Productiva Participante cubrirá los costos relativos a traslado de muestras, transporte, hospedaje, alimentación y viáticos; mismos que deberá de tramitar y cubrir por cuenta propia para su participación en el lugar designado para la realización del evento.
- No contar con referencias negativas de participaciones anteriores, como son cancelación sin previo aviso, cancelación sin causa justificada o incumplimiento de los acuerdos establecidos; 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, cuando sea requerido, información al personal de la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones, 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, 07 de abril de 2016.

