EXPORESTAURANTES 2018

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 2018, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 29 de noviembre de 2017, el cual contempla el Componente de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones que está establecido en el Acuerdo por el que se dan a conocer la Reglas de Operación del Programa de Apoyos a la Comercialización de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación para el ejercicio fiscal 2018 (Reglas de Operación).

En el Programa de Eventos Comerciales Nacionales e Internacionales 2018-2019, contemplado en el Subcomponente Fomento a las Exportaciones e Inteligencia de Mercados, autorizado por el C. Secretario del Ramo, se estableció la agenda y calendarización de los eventos para la promoción de las exportaciones los cuales serán sujetos a la disponibilidad presupuestal.

Participar en los eventos nacionales e internacionales del programa, representa para los productores mexicanos agroalimentarios y pesqueros, las siguientes oportunidades:

- Comercializar sus productos y abrir nuevos mercados.
- Contar con un instrumento idóneo para consolidar mercados y posicionar sus productos.
- Identificación de áreas de oportunidad para una mejora en la producción del sector agroalimentario.
- Conocer las innovaciones tecnológicas en el sector (maquinaria, empaques, presentación, etc.)
- 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.

Av. Municipio Libre 377, Santa Cruz Atoyac, Benito Juárez, 03310, Ciudad de México.
Tel: 55-3871-7300

INFORMACIÓN GENERAL DEL EVENTO

Exporestaurantes, el escenario perfecto para comercializadores y consumidores del sector gastronómico, tiene como objetivo introducir nuevos productos a la industria restaurantera, haciendo un contacto directo entre clientes potenciales (propietarios de restaurantes, directores de cadenas, chefs, jefes de compras, gerentes de banquetes, comedores industriales y gerentes) y los productores interesados en concretar relaciones comerciales y/o posicionamiento de su marca en el ámbito restaurantero nacional.

Para su décima octava edición, Exporestaurantes exhibirá más de 5,000 productos especializados en la industria restaurantera, 300 expositores y cerca de 17,000 visitantes.

SITUACIÓN ACTUAL DEL MERCADO

México ocupa uno de los primeros lugares a nivel mundial en calidad y variedad gastronómica, pues de acuerdo con la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) uno de cada 10 comercios que hay en México, es un restaurante.

Según las cifras del Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE) 2012, del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), muestran que a nivel nacional existen 428,000 restaurantes que cada año registran ventas por alrededor de 182,992 millones de pesos, lo que representa 4.1% del Producto Interno Bruto (PIB) a nivel nacional.

Del total de unidades restauranteras, 96% son micro, pequeños o medianos establecimientos, es decir que alrededor de 420,000 restaurantes son torterías, loncherías, juguerías, antojerías, cafeterías y pequeños o medianos restaurantes de comida rápida. Parte del 4% restante, son las grandes cadenas de restaurantes y las franquicias de alimentos.

La industria restaurantera es también el segundo mayor empleador a nivel nacional, por debajo de la industria turística, al generar 1 millón 300,000 empleos directos, de los cuales 46.9% son ocupados por hombres y 53.1% por mujeres; 59% de los cuales son familiares de los dueños de los restaurantes.[1]

Históricamente México ha sido un pionero en lo que a producción orgánica se refiere. Durante muchos años, el país se ha ocupado los primeros lugares en la producción y exportación de productos orgánicos como: café, frutas tropicales, aguacate, miel, entre otros; exportando principalmente a Estados Unidos, Canadá, Japón, y la Unión Europea.

[1] Secretaría de Economía, Pymes, motor del sector restaurantero, 12 de Enero de 2012. Consulta 13 de abril de 2018. https://bit.ly/2Hs5aT3

Av. Municipio Libre 377, Santa Cruz Atoyac, Benito Juárez, 03310, Ciudad de México.
Tel: 55-3871-7300

México cuenta con 200,039 productores orgánicos, siendo el 3° país del mundo con mayor número de productores, después de la India y Etiopía, y el 4° país de América Latina y el Caribe con mayor número de superficie destinada al cultivo de orgánicos, después de Argentina, Uruguay y Brasil. Representando el 40.1% de la superficie destinada al café orgánico, el 11.5% destinada a frutas tropicales, 1.9% a vegetales orgánicos, el 1.2% a cítricos, 0.9% oleaginosas orgánicas, 0.1% leguminosas secas y el 0.01% destinado a los cereales orgánicos, reportando 18 millones de dólares en ventas del mercado orgánico en México y 495 millones de dólares en valor de las ventas de exportaciones orgánicas de México al Mundo.[2]

PERFIL DEL VISITANTE

Clientes potenciales (propietarios de restaurantes, directores de cadenas, chefs ejecutivos, gerentes de banquetes, comedores industriales y gerentes de alimentos y bebidas) especializados en el sector gastronómico y restaurantero, comprometidos con las novedades y tendencias generando nuevos encuentros comerciales dentro de la sala de exhibición donde degustarán y catarán productos de alta calidad.

PERFIL DEL PARTICIPANTE

Dirigido a todas aquellas empresas productoras mexicanas legalmente constituidas (personas físicas y morales) y generadoras de productos procesados, gourmet, cárnicos, lácteos, café, bebidas espirituosas, especias, frutas y hortalizas, salsas, congelados y orgánicos.

Se contara con un pabellón orgánico para empresas productoras y comercializadoras interesadas (físicas o morales), mismas que deberán contar con alguno de estos certificados: Organic Crop Improvement, Agricert México, CERTIMEX, IMO-Control, Mayacert México, METROCERT, CERES México u Oregon Tilth, vigentes a la fecha de realización del evento y emitidas por las dependencias facultadas.

ASERCA para la edición 2018 considerará la participación selectiva y limitada de hasta **210** beneficiarios.

SOBRE PARTICIPACIONES DE ASERCA

ASERCA ha participado 9 ediciones anteriores apoyando la participación de 210 empresas productoras del sector agroalimentario mexicano, en la última participación se reportaron ventas estimadas por alrededor de 7 millones de dólares americanos y más de 3,310 encuentros de negocio. En el evento se presentaron productos como: café, chocolate artesanal, frutas, hortalizas, quesos,

[2] Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios/Coordinación General de Administración de Riegos de Precios, 12 de Marzo de 2018. Consulta 13 de abril de 2018. https://bit.ly/2HBfOVf

Av. Municipio Libre 377, Santa Cruz Atoyac, Benito Juárez, 03310, Ciudad de México.
Tel: 55-3871-7300

mermeladas, mole, mezcal, productos tradicionales, deshidratados y lácteos; además de productos orgánicos como: pasta integral, mezcal, tequila, huevo orgánico, stevia, miel, entre otros.

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.
Como áreas comunes, el pabellón contará con una cocina para la preparación de los productos a exhibir y un área de degustación. El pabellón se adecuará con gráficos y bodegas **(sujeto a disponibilidad presupuestal)**.

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 pabellón de **ASERCA-SAGARPA.**

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.

CONSIDERACIONES DE PARTICIPACIÓN

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

- Aceptar por voluntad propia los alcances del presente proyecto descriptivo.
- Cumplir con el Programa de Actividades del evento, incluyendo la entrega de gafetes y montaje de muestras.
- 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.
- Realizar el registro en el Padrón de Solicitantes y Beneficiarios de la SAGARPA.
- Enviar en tiempo y forma los documentos requeridos de conformidad a los requisitos específicos y criterios específicos de selección señalados en los artículos 87 y 88 de las Reglas de Operación 2018.

Av. Municipio Libre 377, Santa Cruz Atoyac, Benito Juárez, 03310, Ciudad de México.
Tel: 55-3871-7300

- 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.

- Cumplir con el manual de participación y 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 requisitada y demás obligaciones establecidas en el artículo 89 de las Reglas de Operación.

Ciudad de México, abril de 2018.

Av. Municipio Libre 377, Santa Cruz Atoyac, Benito Juárez, 03310, Ciudad de México.
Tel: 55-3871-7300