

## ABASTUR

### 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, con modificaciones realizadas el 31 de mayo de 2018; 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:

- Colocar 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.

## INFORMACIÓN GENERAL DEL EVENTO

ABASTUR 2018 es el centro de exposición más importante de la industria Hotelera, Restaurantera y Catering (HORECA) en Latinoamérica, ofreciendo a más de 400 expositores 28,000 m<sup>2</sup> de lo último en tendencias e innovaciones del sector, asociando pabellones especializados y vínculos de negocios con las principales marcas de la industria.

## SITUACIÓN ACTUAL DEL MERCADO

De acuerdo al último Censo Económico de INEGI del 2014, la Industria Restaurantera cuenta con 451,854 establecimientos dedicados exclusivamente a la preparación de alimentos y bebidas divididos de la siguiente forma:

Servicios de comedor para empresas e instituciones	422
Servicios de preparación de alimentos para ocasiones especiales (Banquetes/Catering)	1,089
Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta	48,797
Restaurantes con servicio de preparación de pescados y mariscos	16,998
Restaurantes con servicio de preparación de antojitos, tacos y tortas	202,523
Restaurantes de autoservicio	4,322
Restaurantes con servicio de preparación de pizzas, hamburguesas, hot dogs y pollos rostizados para llevar	47,297
Restaurantes que preparan alimentos para llevar y de consumo inmediato	78,113
Cafeterías y fuentes de sodas	52,293
<b>TOTAL NACIONAL</b>	<b>451,854</b>

Fuente: INEGI. Censos Económicos 2014

En noviembre del año 2010, la gastronomía mexicana fue declarada por la UNESCO Patrimonio Cultural Inmaterial de la humanidad. Distinción basada en el haber salvaguardado la identidad y continuidad de una gastronomía con profundas raíces culturales.

12 estados se suman a la lista de convención de salvaguarda del Patrimonio Cultural inmaterial por sus comidas locales: Yucatán, Oaxaca, Puebla, Sinaloa, Jalisco, Guerrero, Coahuila, Nuevo León, Michoacán, Campeche, Sonora y Chihuahua.<sup>1</sup>

## PERFIL DEL VISITANTE

Compradores nacionales e internacionales de insumos para hoteles, restaurantes, cafeterías, bares, centros nocturnos, comedores industriales; principalmente foodservice.

## PERFIL DEL PARTICIPANTE

Dirigido a empresas mexicanas productoras, comercializadoras y empacadoras de productos agroalimentarios con capacidad de ser proveedores del sector HORECA (gourmet, cárnicos, productos enlatados, alimentos

<sup>1</sup> Fuente: INEGI. Censos Económicos 2014. Fecha de consulta: 15 de junio de 2018.

congelados, productos derivados del pescado y marisco, frutas, verduras, licores, jarabes, lácteos, café, cerveza, condimentos, sazónadores, entre otros.).

ASERCA para la edición 2018 considerará la participación selectiva y limitada de hasta 40 beneficiarios.

## SOBRE PARTICIPACIONES DE ASERCA

Para la edición 32 de ABASTUR, ASERCA apoyo la participación de 40 productores interesados en comercializar productos como: café, chocolate artesanal, productos derivados de pescados y mariscos, congelados, lácteos, salsas, mole, mermeladas, mezcal y vainas de vainilla con las principales cadenas del sector HORECA.

### 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, de forma visible, cada módulo portará el nombre de la empresa o de la marca comercial de cada beneficiario y su logotipo.

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 en el evento.

### 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.
- La Unidad Productiva Participante cubrirá los costos relativos a transporte, hospedaje, alimentación y viáticos.
- 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.

- 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.
- Realizar el registro en el Padrón de Solicitantes y Beneficiarios de la SAGARPA.
- 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, junio de 2018.