

Anexo XIX
Proyecto Descriptivo

COORDINACIÓN GENERAL DE PROMOCIÓN COMERCIAL Y FOMENTO A LAS EXPORTACIONES

EXPORESTaurantes

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 Agropecuaria (ASERCA), consciente de que la estrategia más importante para mejorar los ingresos de los productores es incrementar su presencia en los mercados globales, a través de acciones integrales para la promoción y certificación de productos agroalimentarios, con fundamento en el Presupuesto de Egresos de la Federación para el ejercicio fiscal 2014, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 03 de Diciembre de 2013, contempla los tipos de incentivos del componente de Incentivos de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones del Programa de Comercialización y Desarrollo de Mercados.

En este contexto, se autorizó el 18 de diciembre de 2013, el Programa de Eventos, propuesto por la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones de ASERCA, en el que se establece la agenda y calendarización de los eventos comerciales nacionales e internacionales, para la promoción de las exportaciones en el periodo mencionado, que están sujetos a la disponibilidad presupuestal acorde a los recursos asignados en el Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2014.

La SAGARPA, a través de ASERCA y la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones, efectúa los Eventos Comerciales Nacionales e Internacionales con el objeto de lograr la integración del productor a los mercados nacional e internacional con productos de calidad; facilitar el acceso de los productos agroalimentarios y pesqueros mexicanos a dichos mercados, a través de incentivos, 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 Nacionales e Internacionales especializados en alimentos y productos del sector.

Por ello, la participación de los productores agroalimentarios y pesqueros mexicanos en Eventos Comerciales Nacionales e Internacionales, tiene importantes ventajas, ya que representa:

- a) El primer paso para exportar;
- b) La oportunidad de diversificar sus exportaciones;
- c) El instrumento idóneo para consolidar mercados y posicionar sus productos;
- d) Identificar y evaluar a la competencia;
- e) Conocer las innovaciones tecnológicas en el sector (maquinaria, empaques, presentación, etc.); y
- f) Que compradores potenciales tengan un acercamiento directo con sus productos, de tal manera que se propicie el inicio o la consolidación de una relación comercial.

De ésta forma, la prioridad es el desarrollo de actividades que permitan obtener mayores beneficios y ventajas para los productores mexicanos, en virtud de los nichos y ventanas de mercado identificados por las cinco Consejerías Agropecuarias de México en el Exterior.

Exporestaurantes durante 14 años se ha consolidado como la exposición más importante de su tipo en América Latina y el mejor centro para todo aquel que posea un establecimiento restauranero de alimentos y/o bebidas y desea conocer nuevos servicios y productos de excelente calidad como frutas y verduras frescas, alimentos procesados, carnes, quesos, condimentos, bebidas, salsas, aceites y grasas comestibles, servicios de comida y mucho más.

Este evento se realiza una vez al año durante tres días de exposición donde se reunirán los principales representantes de la industria gastronómica y restaurantera con la finalidad de crear relaciones de negocios.

Para la 14ª edición, Exporestaurantes, se llevará a cabo en World Trade Center en la Ciudad de México del 25 al 27 de junio de 2014.

En esta 14ª edición se espera que acudan más de 16,000 visitantes especializados como; Dueños de restaurantes, cafeterías, tiendas gourmet, chefs responsables de compras y marketing, directores y gerentes de ventas y personas que buscan tener un negocio.

CONDICIONES DE ACCESO AL MERCADO

En la última década, la industria restaurantera ha tenido un desarrollo sostenido en nuestro país. De acuerdo a las cifras estimadas por la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), uno de cada diez establecimientos en México es de preparación de alimentos, lo que representa el 40% de empleos generados para el sector turismo; de cada 100 empleos del sector privado en México 7 son aportados por restaurantes.

Solamente en el sector restauranero genera más de 1, 300,000 empleos directos (53.1% mujeres y 46.9% Hombres) y casi 3, 250,000 empleos indirectos, generando con ello el posicionamiento en el segundo subsector económico que más empleo genera en el país.

OPORTUNIDADES COMERCIALES EN EL MERCADO.

En México existe una amplia oferta de restaurantes, que se tienen que adecuar a la demanda del mercado, específicamente a los gustos y presupuestos de los consumidores, lo que conlleva a los restauraneros enfrenten también desafíos permanentes como los establecimientos informales, cambios drásticos en los hábitos de consumo y la necesidad de productos que ofrezcan la más alta calidad y garantías de inocuidad para satisfacer el gusto de los paladares más exigentes

PERFIL DEL EVENTO.

Entre los establecimientos que integran el sector restauranero se encuentran, restaurantes de tipo familiar, salones de fiestas, cadenas, comida rápida, comida para llevar, clubes, espectáculos y reuniones sociales, institucionales, hoteles. Este sector demanda todo tipo de productos agroalimentarios en sus diferentes variedades: frescos, congelados, secos, procesados, los cuales son utilizados como insumos para que expertos en la preparación de alimentos los ofrezcan al consumidor final)

PERFIL DEL PARTICIPANTE.

Empresas mexicanas productoras, comercializadoras y empacadoras de productos agroalimentarios (alimentos, productos frescos, procesados, bebidas, granos y semillas entre otros).

Las empresas deben de tener la capacidad de ser proveedores del Sector Hotelero y Restauranero.

Exporestaurantes es visitado principalmente por:

- Propietarios de Restaurantes
- Responsables de Compras de del Sector Hotelero y Restaurantero.
- Compradores Mayoristas/ Minoristas Nacionales y Extranjeros

SOBRE PARTICIPACIONES DE ASERCA

En la edición 2013, se tuvo la afluencia de 14,029 visitantes y más de 90 expositores, cuyo perfil se enfoca a exportadores, supermercados, almacenes, distribuidores y mayoristas de vinos, hoteles, restaurantes, chefs, bares, clubs; procesadores y empaquetadores de alimentos; gobiernos y asociados de comercio.

Exporestaurantes 2013 brindó oportunidades para la generación y cierre de negocios de manera directa, asimismo fungió como plataforma para afianzar al posicionamiento de los productos mexicanos de calidad

De esta manera, Exporestaurantes sirvió como medio a través del cual los productores pudieron diversificar mercados y expandir oportunidades en la proveeduría de insumos de la industria hotelera, restaurantes y de hospitalidad.

Los 90 expositores participantes consideraron que el evento es útil para acceder al mercado nacional, toda vez que estas oportunidades se ven reflejadas en las ventas estimadas y en los contactos obtenidos:

- Las ventas estimadas reportadas por los 90 productores participantes en el evento Exporestaurantes 2013, fueron de \$2'751,436.92 dólares (Inmediatas, Corto Plazo y Mediano Plazo).
- Las empresas asistentes contactaron o fueron contactadas por 2107 clientes potenciales interesados en iniciar o consolidar negocios con los productores participantes en el evento.

OBJETIVO DE PARTICIPACIÓN.

El objetivo central del presente proyecto es unir los esfuerzos de los beneficiarios que suscriben y ASERCA, representada por la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones, en una estrategia que permita a los productores participantes, promover y posicionar sus productos en el mercado, mediante la participación en el Pabellón mexicano que se montará en el evento Exporestaurantes, con el objeto de diversificar compradores y establecer relaciones comerciales con compradores de distintos países.

Es condición en todos los casos que asistan personas con relación laboral de la empresa o la persona física sujeta del apoyo.

Por lo anterior y como parte del presente proyecto, encaminados al cumplimiento del objetivo, los beneficiarios que se integran a él, por interés y voluntad propia, aceptan:

Descripción de los servicios:

Espacio de exposición.- ASERCA contratará con el Comité Organizador el espacio en el cual se llevará a cabo la exposición de los productos de las empresas participantes, acorde al diseño que resulte más adecuado para los productos a exhibir, con capacidad para 90 posibles expositores.

Construcción de 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.

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, displays, 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.)

Gafetes de ingreso. - ASERCA proporcionará a los beneficiarios, 2 gafetes por módulo de exhibición.

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.)

Por su parte, todos aquellos que se adhieren al presente proyecto como beneficiarios:

1. Toda vez que entiende los alcances del presente convenio, manifiesta bajo protesta de decir verdad que los acepta por voluntad propia.
2. Cada beneficiario declara bajo protesta de decir verdad que no cuenta con referencias negativas de participaciones anteriores, como son cancelación sin previo aviso, cancelación sin causa justificada o incumplimiento de los acuerdos establecidos; así como que no cuenta con referencias negativas como beneficiario de apoyos de cualquiera de los programas de la SAGARPA.
3. Se compromete a enviar en tiempo y forma los documentos requeridos de conformidad a los requisitos y criterios de elegibilidad señalados en las Reglas de Operación del Programa de Comercialización y Desarrollo de Mercados.
4. Acepta informar sobre el avance de las negociaciones realizadas con los contactos establecidos en los incentivos de los que sea 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.
5. Se compromete a entregar el último día del evento, al personal de la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones, el formato "Evaluación de Participación", debidamente requisitado.
6. Los beneficiarios del presente proyecto además de cumplir con los puntos anteriores, se comprometen a no generar referencias negativas por cancelación sin previo aviso, cancelación sin causa justificada o incumplimiento de los acuerdos.

Ciudad de México, Marzo 2014.