



**10-12 ABRIL, 2019**  
WORLD TRADE CENTER  
CDMX

**EXPO**  
*gastronómica*  
HOTELES | RESTAURANTES | CAFETERÍAS



## *Datos generales*

Edición  
2019

Fecha  
10,11 y 12 DE ABRIL

Horario  
11 A 20 HRS.

Lugar  
WORLD TRADE CENTER

Salones  
MAYA 1, 2 y 3

## *La Exposición*

Exposición que da continuidad a un foro especializado, donde se presentan las últimas tendencias que el mercado mexicano y latino busca para implementar en sus negocios que van desde ingredientes agroalimentarios, materias primas, producto terminado, maquinaria y accesorios hasta servicios y equipamiento para el sector de la hospitalidad.

Gracias a la experiencia de su organizador, Expo Gastronómica puede ofrecer la participación de diferentes áreas especializadas que conllevan a una experiencia de negocio. Impulsando el sector gastronómico y hotelero promoviendo a los profesionales con el fin de generar sólidas relaciones comerciales entre productores, comercializadores y compradores.

## *Área de Exposición*

8,820 m<sup>2</sup> de piso de exhibición donde se podrá presenciar distintas empresas proveedoras, así como actividades relacionadas a concursos, demostraciones, conferencias y experiencias culinarias.







## Perfil del Expositor

Empresas especializadas en productos y/o servicios para la industria hotelera y negocios relacionados a alimentos, bebidas y equipamiento.

## Costos de Stands

Sólo piso  
de exhibición  
\$3,200.00 por m<sup>2</sup>

Stand Institucional  
\$3,400.00 por m<sup>2</sup>

Precios más IVA  
aplica descuentos por  
pronto pago o plan  
a mensualidades.



## Perfil del Visitante

Visitantes con poder de decisión:

- Dueños y Gerentes de restaurantes, hoteles y cafeterías
- Chefs Ejecutivos, Chefs, subchefs, cocineros
- Chefs panaderos y reposteros
- Bartenders, sommeliers y baristas
- Gerentes de Banquetes, Catering, Comedores Industriales y Comisariatos
- Gerentes y compradores de Bebidas y Alimentos
- Importadores y distribuidores para la industria hotelera, restaurantera y del food service



# Actividades dentro de Expo Gastronómica



## ZONA IMPULSO *Empresa*

Impulsar a las empresas Pyme que cuentan con una visión clara de su negocio y que buscan el mejor foro para promover sus productos y/o servicios de forma profesional generando una relación directa con los actores principales del sector.



## FORO GASTRONÓMICO y *Catas*

Ciclo de conferencias y catas que tienen el fin de compartir y promocionar temas de interés relacionados a la industria. Las catas estarán encabezadas por empresas especializadas en bebidas como cervezas, vinos y destilados (mixología).



## EXPERIENCIAS *Gastronómicas*

Área exclusiva para visitantes que desean participar en toda una experiencia culinaria mediante un menú único y espectacular.

9 experiencias extraordinarias de la mano de grandes chefs que compartirán sobre su cocina, técnica y metodología.



## Cooking **SHOW**

Selección de demostraciones relacionadas a servicio de alimentos y bebidas que marcarán y dictarán las tendencias del 2019 siendo punta de lanza para su negocio. Cooking Show ofrece todo lo que el profesional espera de la experiencia de comprar. 6 demostraciones por día.



## COPA MEXICANA de *Barismo*

Expresando el mundo del Café. En esta 3ª edición, el concurso se enfoca en resaltar a los baristas y a la excelencia del café; destacando los aromas y la innovación de los distintos métodos, promoviendo la mejora de las habilidades de la profesión de barista.



## COPA FOODSERVICE de *Panadería*

3ª edición: Competencia única y excepcional. Evaluar las habilidades profesionales, sus técnicas con creatividad e innovación; marcando una tendencia en la evolución y el progreso de la Panadería mexicana, fomentando la constante capacitación, elaboración de panes diversos, equilibrados y su presentación.

## COPA **VATEL**

*Sembrar para cambiar*

La Copa Vatel tiene como objetivo principal promover la diversidad del patrimonio culinario mexicano.

Se divide en 3 categorías:



### COPA **VATEL** *Estudiantil*

Una competencia única dedicada a estudiantes donde demostrarán sus habilidades, conocimientos y dedicación a las artes culinarias.



### COPA **VATEL** de *Repostería*

Pareja conformada por un chef pastelero y chocolatero, deberán producir una exhibición y degustación de pastelería, chocolatería y azúcar. La pareja ganadora representará a México en la Copa Maya 2020.



### COPA **VATEL** de *Cocina*

Equipos compuestos por chefs mexicanos, prepararán magníficos platillos a base de carne y pescado. El primer lugar será quien represente a México en el Bocuse d'Or continental del 2020.

[www.expogastronomica.com.mx](http://www.expogastronomica.com.mx)

✉ [contacto@expogastronomica.com.mx](mailto:contacto@expogastronomica.com.mx)  
☎ (55) 8661-9913



Evento organizado por Expo Food Service