



ESPACIO RIESCO

ESPACIO  
**Food &  
SERVICE** 2017



# INFORME GESTIÓN COMUNICACIONAL ESPACIO FOOD & SERVICE 2017

## SÍNTESIS DE RESULTADOS



**123**  
**PUBLICACIONES**  
en prensa de  
Espacio Food &  
Service en los  
meses de campaña  
(Octubre 2016 al  
15 Septiembre  
2017)



**86%**  
más seguidores en  
Facebook de un año  
a otro.  
**400**  
nuevos seguidores  
en Twitter en  
mismo período.



**2.020.848**  
fue el alcance de  
personas que se  
logró a través de las  
plataformas  
digitales de Espacio  
Food & Service en  
el período de  
campaña.

## OBJETIVOS PROPUESTOS

- ➔ Mantener a Espacio Food & Service con una alta presencia en medios de comunicación, tanto especializados como tradicionales.
- ➔ Potenciar la cantidad y calidad de las publicaciones con alto contenido informativo.
- ➔ Aumentar las menciones de la feria en medios propios y extranjeros, a través de terceros y expositores foráneos.
- ➔ Generar alianzas con organizaciones que se relacionen directa o indirectamente con la industria alimentaria (Universidades, Escuelas Culinarias, Fundaciones, etc.).
- ➔ Potenciar las redes sociales con contenidos propios, la participación de sus actuales usuarios y la generación de nuevos temas difundidos en la web [espaciofoodservice.cl](http://espaciofoodservice.cl).
- ➔ Reforzar a Espacio Food & Service como una feria propia de ER, a través de mensajes y vocería oficial.

## Diciembre 2016

ESPACIO Food & SERVICE 2017 Chile

HOME QUÉ ES ESPACIO F&S INFORMACIÓN

### La Expo Es Una Instancia Para Que Las Empresas Relacionadas A La Industria Alimentaria Aprovechen La Instancia Como Vitrina Para Generar Nuevos Negocios”

By Luis G | 20 de December de 2016 | Noticias, Sin categoría



Antes de dar cierre al año 2016, Andrés Ilabaca, Director Comercial de Espacio Food & Service, hace una invitación a los diversos actores de la industria alimentaria para que durante este nuevo ciclo tomen las oportunidades de negocios como un gran desafío y a su vez, entiendan que la necesidad de la demanda del mercado es cada vez mayor, requiriendo de un esfuerzo de todos los actores de esta cadena.

Estos desafíos, según Ilabaca, se da en varios sectores del mercado alimentario. "Cada vez hay más retos para esta industria, desde cumplir con las normas del etiquetado de alimentos, hasta atender las necesidades específicas de nuevos consumidores. Todos van entendiendo que existe una exigencia mayor año a año. Hay empresas que están permanentemente construyendo y desarrollando productos para diversos nichos, cosa que era impensado hace 10 años atrás", destaca.

Sin embargo, uno de los puntos más relevantes que nos destaca el Director Comercial, es que el producto que se está desarrollando debe tener un valor agregado y no solo en su elaboración, sino que, en toda su cadena productiva, desde el empaque, hasta la distribución y la logística. "Hoy la industria entiende que el valor agregado debe darlo cada actor, porque si no vamos a seguir comercializando commodities, los cuales son fácilmente reemplazables. Siempre aparece un producto igual o mejor, entonces si no le das un valor agregado termina perdiendo identidad".

¿Qué costos tiene para una empresa no darle valor agregado a un producto?

Lo primero es señalar que el valor agregado de un producto tiene un valor de venta mayor que es percibido por la gente, pero que está dispuesta a pagar más por este, porque cree que es una solución a su demanda.

## Enero 2017

ESPACIO Food & SERVICE 2017 Chile

HOME QUÉ ES ESPACIO F&S INFORMACIÓN ACTIVIDADES EXPO

### Espacio Food & Service 2017 Es Declarada Oficialmente Feria Internacional

By Luis G | 25 de January de 2017 | Noticias

Home » Blog » Noticias » Espacio Food & Service 2017 es declarada oficialmente Feria Internacional



Por intermedio de un oficio firmado por el Ministerio de Hacienda del Gobierno de Chile, Espacio Food & Service 2017 ha sido declarada oficialmente Feria Internacional, dado que cumple con una serie de requisitos que la autoridad exige.

Una de las grandes ventajas de esta nominación es que sus expositores internacionales podrán optar a ciertos beneficios de internación de productos y maquinarias durante el período que dure la feria.

Muchas felicitaciones a todo el equipo de Espacio Food & Service por este gran logro!!

## Marzo 2017

ESPACIO Food & SERVICE 2017 Chile

HOME QUÉ ES ESPACIO F&S INFORMACIÓN ACTIVIDADES EXPOS

### Imagen País, Minagri, Sercotec Y Sematur Confirman Nuevamente Su Patrocinio A La Feria Alimentaria Food & Service

By Juan Pablo Murillo | 21 de March de 2017 | Noticias

Home » Blog » Noticias » Imagen País, Minagri, Sercotec y Sematur confirman nuevamente su patrocinio a la feria alimentaria Food &



Espacio Food & Service, la feria más importante de la industria alimentaria en Chile y un referente a nivel Latinoamericano, anunció que cuatro importantes organizaciones de gobierno confirmaron oficialmente ser una vez más patrocinadores de la 7ª edición de la muestra, la cual se llevará a cabo entre los días 12 y 14 de septiembre próximo, en el Centro de Convenciones Santiago, Espacio Riesco.

Ministerio de Agricultura, SERNATUR, SERCOTEC e Imagen País son las instituciones que apoyarán un nuevo año a Espacio Food & Service, debido a que la consideran como la feria profesional de la industria que mejor cumple el objetivo de transformarse en un referente del sector alimentario internacional, potenciando de esta forma a nuestro país en la materia y en su posicionamiento como productor y exportador de productos de calidad, inocuidad, trazabilidad, garantía internacional y sabor natural.

El director comercial de Espacio Food & Service, Andrés Ilabaca, comenta que: "esto confirma que hemos construido con cada una de estas instituciones una exitosa y positiva relación, sobre todo porque este tipo de ferias estimula el crecimiento económico del país. Cada organización entiende que Chile es un país con una industria agroalimentaria moderna y que cuenta con abundante materia prima de buena calidad, por lo que hay que potenciar esa ventaja".

Espacio Food & Service brinda un espacio de encuentro y de negocios, donde convergen las empresas locales y extranjeras, proveedores, organismos públicos y profesionales de la industria alimentaria. Este año espera recibir a más de 22 mil personas en torno a las novedades e innovación de productos y servicios del rubro.

# COMUNICADOS DE PRENSA

Abril 2017

ESPACIO Food & SERVICE 2017 Chile

HOME QUÉ ES ESPACIO F&S INFORMACIÓN ACTIVIDADES EXH

## Más de 15 Países Expositores Y 770 Stands En Exhibición Serán Parte De Espacio Food & Service 2017

By Juan Pablo Murillo | 16 de April de 2017 | Noticias

Home » Blog » Noticias » Más de 15 países expositores y 770 stands en exhibición serán parte de Espacio Food & Service 2017



- A solo 5 meses de inaugurar su séptima edición y con una puesta en escena diferente a la de años anteriores, Espacio Food & Service, ya tiene el 80% de sus stands vendidos.
- El encuentro que se desarrollará en el Centro de Convenciones de Santiago, Espacio Riesco, entre los días 12 y 14 de septiembre, espera recibir a más de 22 mil profesionales del sector.
- Desde su primer año, en 2011, a la fecha, Espacio Food & Service incrementó en un 500% la cantidad de expositores y un 300% en el público profesional asistente.

Una de las vitrinas profesionales de la industria alimentaria más relevantes de Latinoamérica prepara su puesta en escena 2017, con más de 15 países expositores en un espacio de 20.000 mt2 de exhibición y con 770 stands de los diversos actores que participan del rubro alimentario, incluyendo representantes de productos y servicios tan variados como empaque, equipamiento, packaging y diseño, hasta los grandes productores y distribuidores de alimentos.

Nos referimos a Espacio Food & Service, la feria de la industria alimentaria más importante de nuestro país, que se allista para llevar a cabo su séptima edición, la cual se realizará los días 12,13 y 14 de septiembre en el Centro de Convenciones de Santiago, Espacio Riesco, entidad que también organiza y produce el evento.

Sus organizadores esperan recibir en esta oportunidad, a más de 22 mil visitantes, en su mayoría profesionales, quienes podrán presenciar el lanzamiento de nuevos productos, talleres, catas especializadas, concursos gastronómicos, clases interactivas de cocina, cursos de chef y muchas otras sorpresas.

Abril 2017

ESPACIO Food & SERVICE 2017 Chile

HOME QUÉ ES ESPACIO F&S INFORMACIÓN ACTIVIDADES EXH

## Espacio Food & Service Se Consolida Como La Gran Vitrina Comercial Internacional Para La Generación De Nuevos Negocios

By Juan Pablo Murillo | 23 de April de 2017 | Noticias

Home » Blog » Noticias » Espacio Food & Service se consolida como la gran vitrina comercial internacional para la generación de



- La feria referente de la industria alimentaria está a menos de cinco meses de su nueva edición
- El encuentro que se desarrollará en el Centro de Convenciones de Santiago, Espacio Riesco, entre los días 12 y 14 de septiembre, espera recibir a más de 22 mil profesionales del sector.
- Desde su primer año, en 2011, a la fecha, Espacio Food & Service incrementó en cinco veces la cantidad de expositores participantes, y a su vez, triplicó el público profesional asistente.

Una de las ferias profesionales más relevantes de la industria alimentaria latinoamericana comienza a tomar forma para lo que será su edición número siete. Para ello, ya han confirmado su participación más de 15 países expositores y 770 stands de diversos actores que participan del rubro, incluyendo representantes de productos y servicios tan variados como empaque, equipamiento, packaging y diseño, hasta los grandes productores y distribuidores de alimentos

Espacio Food & Service, que ocupará este año un espacio de 20.000 mt2 de exhibición, espera recibir a más de 22 mil visitantes, en su mayoría profesionales, quienes podrán presenciar el lanzamiento de nuevos productos, talleres, catas especializadas, concursos gastronómicos, clases interactivas de cocina, cursos de chef y muchas otras sorpresas.

El interés que ha habido de parte de las empresas del rubro por esta feria ha sido cada vez mayor, ya que, faltando solo 20 semanas para inaugurar su nueva edición, hay un 85% de stands vendidos. Esta cifra coincide con el crecimiento que ha tenido el encuentro desde su primer año, en 2011, a la fecha, quintuplicando la cantidad de expositores participantes y triplicando el público profesional asistente. Esto viene a confirmar que Espacio Food & Service se consolida como la gran vitrina comercial internacional para la generación de nuevos negocios.

Para conocer detalles de algunos aspectos relevantes de la feria que siempre interesa conocer, el comité organizador nos comentó lo siguiente:

Junio 2017

ESPACIO Food & SERVICE 2017 Chile

HOME QUÉ ES ESPACIO F&S INFORMACIÓN ACTIVIDADES EXH

## Espacio Food & Service Presente En Ceremonia De Premiación A La Ciudad De Santiago

By Guillermo Montañez | 05 de June de 2017 | Noticias

Home » Blog » Noticias » Espacio Food & Service presente en ceremonia de premiación a la ciudad de Santiago



En la foto: Robert Schmitz, de Convention Bureau; Andrés Ilabaca, Director Espacio Food & Service; Lorena Santana; Claudio Orrego, Intendente RM; Pablo Ugarte, Director de Catad'Or y Coté Evans

Con el objetivo de premiar a la ciudad de Santiago como el mejor destino de negocios de América Latina, el gerente de compras de Espacio Riesco y director comercial de Espacio Food & Service, Andrés Ilabaca, se hizo presente en dicha ceremonia, la que se llevó a cabo en el mirador de @SkyCostanera.

Entre los invitados estuvo el Intendente de la Región Metropolitana, Claudio Orrego; el gerente de planificación estratégica de Imagen País, Fernando Marinovic; y el presidente de Santiago Convention Bureau, Robert Schmidt; entre otras autoridades y representantes del sector.

#StgoMICE2017

Junio 2017

ESPACIO Food & SERVICE 2017 Chile

HOME QUÉ ES ESPACIO F&S INFORMACIÓN ACTIVIDADES

## Director Comercial De Espacio Food & Service Participa En La Conmemoración De Los 71 Años De La República De Italia

By Guillermo Marrizco | 06 de June de 2017 | Noticias



Como parte de los objetivos de potenciar las relaciones comerciales con los diversos países que participan de la feria Espacio Food & Service, el Director Comercial, Andrés Ilibaca, se hizo presente en la celebración de los 71 años de la República de Italia, evento que se llevó a cabo en la residencia del Embajador de ese país, Marco Ricci.

El encuentro contó con la presencia de diversas autoridades nacionales y extranjeras, además de representantes de diversos gobiernos y organismos de Europa y América Latina. Para Andrés Ilibaca, el rol que ha tenido Italia en la industria alimentaria mundial y sobre todo en Chile, es relevante, ya que tanto la innovación como la inversión en nuevos productos ha permitido potenciar este mercado.

Durante la recepción se ofreció un cóctel de camaradería y se recordó el momento en que el pueblo italiano, a través de un referéndum, se pronunció a favor del sistema republicano de gobierno, poniendo fin a la Monarquía Constitucional hereditaria.

Junio 2017

ESPACIO Food & SERVICE 2017 Chile

HOME QUÉ ES ESPACIO F&S INFORMACIÓN ACTIVIDADES EX

## 7 tips Para Aprovechar Una Feria Profesional Como Espacio Food & Service

By Juan Pablo Murillo | 29 de June de 2017 | Noticias

Home » Blog » Noticias » 7 tips para aprovechar una feria profesional como Espacio Food & Service



Participar de una feria y más aun siendo expositor, es una de las mejores maneras de darse a conocer al mundo empresarial y especialmente al mercado en el cual participas.

Estar presente en una feria profesional constituye una excelente oportunidad para potenciar el relacionamiento con los clientes actuales o bien, captar nuevos negocios. De esta forma según los expertos, existe una mayor posibilidad de generar crecimiento en la compañía, y a su vez, un real posicionamiento en el rubro.

Dos de las más grandes empresas del sector alimentario nacional, Quesos Santa Rosa y Steward (experta en equipamiento gastronómico industrial), nos entregan claves para sacarle un mayor provecho a una feria como Espacio Food & Service:

- 1. OBJETIVO Y EXPECTATIVAS**
  - El objetivo es lograr la exposición de la marca y productos al segmento Horeca, así como de aficionados que asisten a la feria.
  - Para una empresa sin experiencia es la oportunidad de obtener roce profesional con actores de la competencia y un contacto efectivo con potenciales clientes. De esta manera, todos conocerán el abanico de productos y servicios que existen para ayudar a los clientes en sus negocios.
  - Es importante cuidar la forma en que se atienden a las personas y en que se presentan los productos. A modo de ejemplo, en el stand de Santa Rosa, la Escuela del Queso hace un show en vivo en forma continua con los productos, que los participantes de la Feria valoran mucho.
- 2. EXPLORAR ANTES DE PARTICIPAR**

Agosto 2017

ESPACIO Food & SERVICE 2017 Chile

HOME QUÉ ES ESPACIO F&S INFORMACIÓN ACTIVIDADES

## Cuenta Regresiva Para Una Nueva Edición De La Feria De Alimentos Más Importante Del País

By Juan Pablo Murillo | 17 de August de 2017 | Noticias



A menos de 30 días

### Cuenta regresiva para una nueva edición de la feria de alimentos más importante del país

- Desde ruedas de negocios hasta catas de vino, equipamiento gastronómico, lanzamientos de productos y un museo de antiguos envases y etiquetas de alimentos chilenos, son parte de las novedades de la séptima versión de Espacio Food & Service.
- La instancia, que se desarrollará en el Centro de Convenciones de Santiago, Espacio Riesco, entre los días 12 y 14 de septiembre, espera recibir a más de 22 mil profesionales como conocedores del rubro.

¿Sabía usted que, en el siglo 19, Chile ya era una potencia agroalimentaria y que muchos de los productos que se elaboraban en aquella época fueron premiados por los más reconocidos concursos europeos? A partir del próximo 12 de septiembre cuando se inaugure, en Espacio Riesco, la séptima versión de la feria alimentaria más importante del país, Espacio Food & Service, podrá observar entre las grandes novedades de esta feria, la exhibición de envases y etiquetas antiguas de alimentos chilenos "El año de la Cocola", del coleccionista Oscar Aedo Inostroza, quien mostrará piezas únicas.

Esta actividad junto a muchas otras serán parte de las tres jornadas de una feria que hoy es considerada como la segunda del sector alimentario más importante en Latinoamérica y que espera recibir en esta oportunidad a más de 22 mil profesionales y conocedores del rubro, quienes podrán interactuar con más de 20 países expositores y cerca de 800 stands, en un espacio de 22.000 m<sup>2</sup> de exhibición.

Entre las novedades y sorpresas que se preparan este año, está el lanzamiento de diversos productos que los expositores aprovecharán de realizar, como por ejemplo el agua negra BLK, el endulzante con extracto de maqui Naturalist Stevia, la marca Soprole Food Professionals, así como el lanzamiento de una crema refrigerada, o una premezcla integral de Abifood para preparar productos salados y una línea de snack dulces en base a legumbres de Nuna, entre muchos otros productos.

Septiembre 2017



• *Tras una satisfactoria evaluación de lo que fue la feria este 2017, sus visitantes y los negocios generados entre empresas, organizaciones y profesionales, Andrés Ilabaca, su director comercial nos revela los objetivos que se proponen para la octava versión.*

"Claramente fue una feria muy exitosa y sin duda nos vuelve a situar como la segunda feria más relevante en la región. Es muy destacable la presencia activa de los 22 países que participaron con sus representantes comerciales y embajadores, demostrándonos que somos una plataforma y una vitrina para internacionalizar la feria cada vez más". Así comienza Andrés Ilabaca, director comercial de Espacio Food & Service, su análisis de lo que fue la séptima versión de este encuentro profesional.

Entre los aspectos que más destaca y enaltece Ilabaca es que año a año la feria ha ido creciendo en espacio y en calidad profesional, lo que hace evidente que hoy, después de 7 años, existe una feria con más estructura, más madura y con mayor musculatura, sobre todo para salir a comercializarla con propiedad.

Parte de esa maduración es el aspecto internacional que la organización se propuso como parte de los objetivos de este 2017. "Este es un tema que hay que focalizarlo y hacer un gran esfuerzo para que otros países se incorporen el 2018. Y que aquellos que ya participan, hagan una evaluación de qué es lo más interesante para ellos, cuáles son los factores que más les interesan y cómo establecemos interacciones más activas con ellos", enfatiza.

Sin duda alguna, la feria cumplió con todos sus objetivos y su organización está muy satisfecha, ya que, al desarrollarla en un recinto ferial de clase mundial como Espacio Riesco, otorga garantías únicas, que en otro lugar difícilmente logras.

#### Emprendimiento

"Otro tema importante de este año fue darle un espacio al emprendimiento. Como Espacio Food & Service hicimos un llamado a concurso para seleccionar a 4 emprendedores que, tras su participación en la feria, estaban más que satisfechos con los resultados, porque la verdad es que para ellos es una tremenda oportunidad y vitrina presentarse durante tres días frente a miles de profesionales del sector, mostrando toda su gama de productos. Es fundamental continuar seguir dándole apoyo a los emprendedores pues son las empresas del mañana y que sientan que este es el espacio para presentar sus productos o servicios", señala Ilabaca.

Otros de los aspectos que destacaron y que se evaluaron positivamente este año fue el *Pitch Day* de Fundación Chile, cuyo alto estándar logró que hubiese muy buenas presentaciones y más de 300 proyectos recepcionados. "Se seleccionaron diez de ese total, de los cuales se van a empezar a apoyar, acelerando sus negocios. Evidentemente es muy atractivo para nosotros como lugar generar este apoyo, y a su vez, para Fundación Chile porque les da una gran visibilidad".

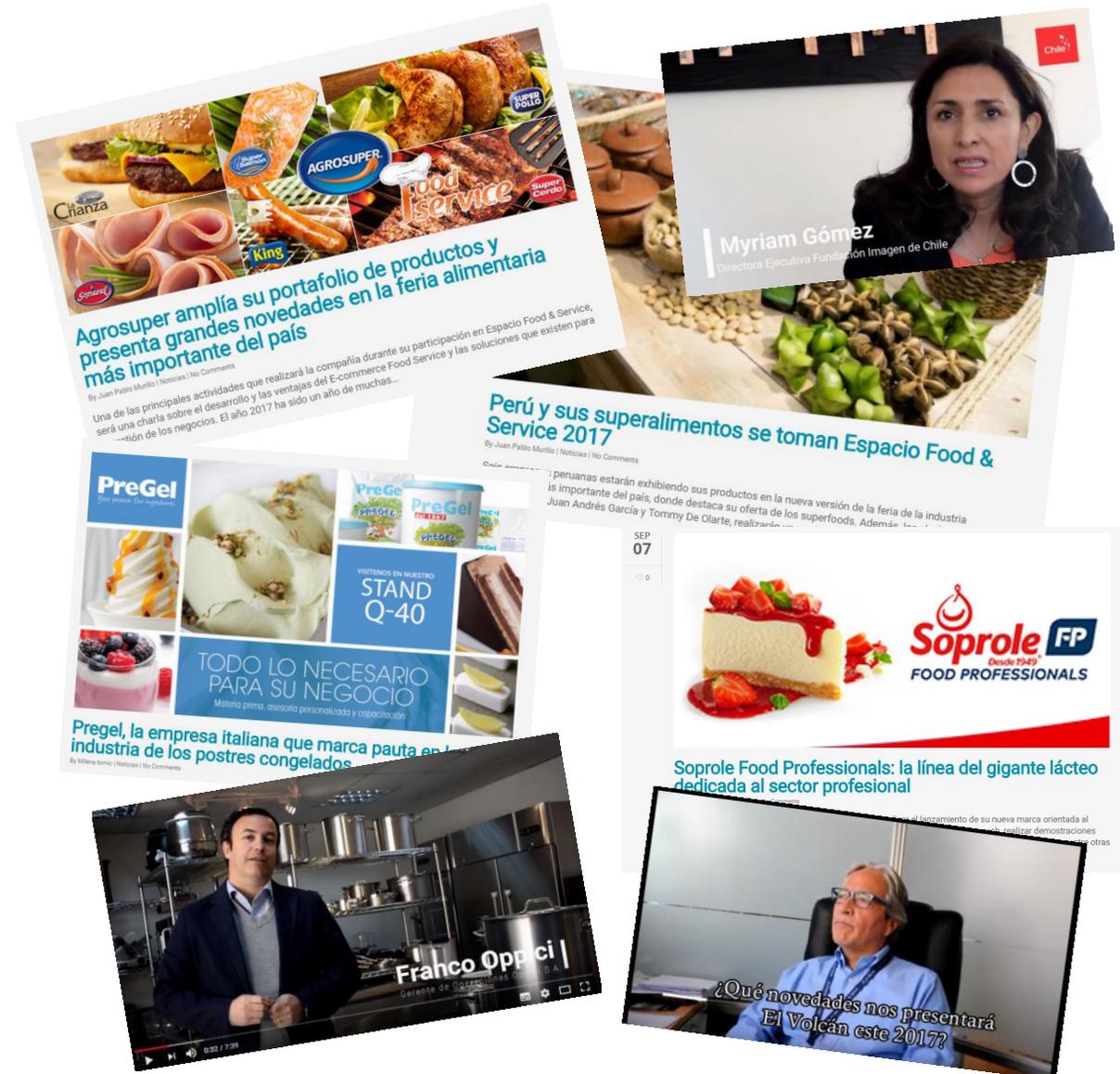
# ENTREVISTAS A EXPOSITORES



**38**  
**ENTREVISTAS**  
a Expositores.  
-  
26 comunicados  
escritos y 12 notas  
audiovisuales  
publicadas en  
plataformas digitales  
y Newsletter.



**10**  
**NEWSLETTERS**  
enviados a una base  
de 60 mil  
profesionales de la  
industria.



# AVISAJE: Diario La Tercera

25 de agosto

3 de septiembre

9 de septiembre

**NEGOCIOS**

## Litio chileno ya representa el 61% del negocio de SQM

An te preys más de gran de bancos de inversión, la firma dijo que podía duplicar su capacidad "facilmente".

| AÑO  | PRODUCCIÓN (MIL TONELADAS) |
|------|----------------------------|
| 2005 | 10                         |
| 2006 | 12                         |
| 2007 | 15                         |
| 2008 | 18                         |
| 2009 | 20                         |
| 2010 | 25                         |
| 2011 | 30                         |
| 2012 | 35                         |
| 2013 | 40                         |
| 2014 | 45                         |
| 2015 | 50                         |
| 2016 | 55                         |
| 2017 | 60                         |

El litio chileno ya representa el 61% del negocio de SQM. An te preys más de gran de bancos de inversión, la firma dijo que podía duplicar su capacidad "facilmente".

ESPACIO **Food & SERVICE** Chile

12-13-14/SEP 2017

ESPACIO RESSCO - SANTIAGO, CHILE

7 años

20.000 Ruedas de negocio

450 Conursos

22.000 CATAS y degustaciones

EXHIBICIÓN y servicios

COCINA Interactiva

ASESORÍAS y charlas técnicas

**EL ENCUENTRO PROFESIONAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

TE INVITA A CONOCER LAS ÚLTIMAS NOVEDADES DE LA INDUSTRIA Y GENERAR NUEVAS OPORTUNIDADES PARA TU NEGOCIO

REGÍSTRATE GRATUITAMENTE EN [www.espaciofoodservice.cl](http://www.espaciofoodservice.cl)

**NACIONAL**

## Taco kilométrico en nudo de Quilicura afectó a tres autopistas

Más de dos horas tuvieron que esperar los automovilistas para poder salir de la comuna.

Un taco kilométrico se formó en la autopista que conecta a Quilicura con la ciudad de Santiago, afectando a tres autopistas. Los conductores tuvieron que esperar más de dos horas para poder salir de la comuna.

ESPACIO **Food & SERVICE** Chile

12-13-14/SEP 2017

ESPACIO RESSCO - SANTIAGO, CHILE

7 años

**EL ENCUENTRO PROFESIONAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

20.000 Ruedas de negocio

450 Conursos

22.000 CATAS y degustaciones

EXHIBICIÓN y servicios

COCINA Interactiva

ASESORÍAS y charlas técnicas

REGÍSTRATE GRATUITAMENTE EN [www.espaciofoodservice.cl](http://www.espaciofoodservice.cl)

ESPACIO **Food & SERVICE** Chile

12-13-14/SEP 2017

ESPACIO RESSCO - SANTIAGO, CHILE

7 años

**EL ENCUENTRO PROFESIONAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

20.000 Ruedas de negocio

450 Conursos

22.000 CATAS y degustaciones

EXHIBICIÓN y servicios

COCINA Interactiva

ASESORÍAS y charlas técnicas

REGÍSTRATE GRATUITAMENTE EN [www.espaciofoodservice.cl](http://www.espaciofoodservice.cl)

# AVISAJE: Diario La Tercera

10 de septiembre

12 de septiembre

24 de septiembre

20.000 Ruedas de regalo  
22.000 450  
EXHIBICIÓN DE PRODUCTOS  
COCINA Interactiva  
CATAS y degustaciones  
CONCURSOS y talleres  
ASESORÍAS y talleres  
**EL ENCUENTRO PROFESIONAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**  
TE INVITA A CONOCER LAS ÚLTIMAS NOVEDADES DE LA INDUSTRIA Y GENERAR NUEVAS OPORTUNIDADES PARA TU NEGOCIO

REGÍSTRATE GRATUITAMENTE EN  
[www.espaciofoodservice.cl](http://www.espaciofoodservice.cl)



Más información en:  
+56 2 2470 4460  
contacto@espaciofoodservice.cl

20 NACIONAL

## Ues del G9 piden corregir déficit antes de ampliar gratuidad al 60%

El ministro de Educación, Juan Luis Cárdenas, pidió a los países del G9 que corrijan el déficit antes de ampliar la gratuidad de la educación superior a un 60 por ciento. Cárdenas dijo que Chile no quiere ser el único país de la región que no haya alcanzado este objetivo. Él dijo que el país ya tiene un déficit de 100 mil millones de pesos, pero que si se amplía la gratuidad sin corregir el déficit, el déficit podría llegar a 200 mil millones de pesos. Cárdenas dijo que el país ya tiene un déficit de 100 mil millones de pesos, pero que si se amplía la gratuidad sin corregir el déficit, el déficit podría llegar a 200 mil millones de pesos.

20.000 Ruedas de regalo  
22.000 450  
EXHIBICIÓN DE PRODUCTOS  
COCINA Interactiva  
CATAS y degustaciones  
CONCURSOS y talleres  
ASESORÍAS y talleres  
**¡HOY COMIENZA! EL ENCUENTRO PROFESIONAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA MÁS IMPORTANTE DEL PAÍS**  
VEN A CONOCER LAS ÚLTIMAS NOVEDADES DEL SECTOR Y GENERAR NUEVAS OPORTUNIDADES PARA TU NEGOCIO



REGÍSTRATE GRATUITAMENTE EN  
[www.espaciofoodservice.cl](http://www.espaciofoodservice.cl)

22 SOCIALES EXHIBICIÓN

## EXITOSA SÉPTIMA VERSIÓN DE ESPACIO FOOD & SERVICE 2017

La séptima versión del evento Espacio Food & Service 2017 se realizó exitosamente en el Espacio Nesco de Santiago. El evento reunió a más de 10.000 profesionales de la industria alimentaria, quienes disfrutaron de una gran variedad de actividades, incluyendo exposiciones, talleres, concursos y degustaciones. El evento fue considerado uno de los más importantes del sector en Chile.

El evento fue considerado uno de los más importantes del sector en Chile. Se realizaron actividades como exposiciones, talleres, concursos y degustaciones. El evento reunió a más de 10.000 profesionales de la industria alimentaria.



# EDICIÓN ESPECIAL (Sin Costo)

## Diario La Tercera

Domingo 10 de septiembre de 2017

### ESPACIO FOOD & SERVICE



A dos días del inicio de Espacio Food & Service

## La Imperdible nueva edición de la principal feria de alimentos del país



Espacio Food & Service se celebra en su séptima edición, que se desarrollará entre los días 12 y 14 de septiembre en el Centro de Convenciones de Santiago. Espacio Food & Service es la principal feria de alimentos del país y reúne a los principales actores de la industria alimentaria chilena y latinoamericana. Por Andrés Ordoñez.

Un lugar de encuentro para los actores productivos de la industria alimentaria, con los últimos avances en educación y promoción de este importante sector de la economía. En el Espacio Food & Service, muestra que se realizará los días 12 y 14 de septiembre en el Centro de Convenciones de Santiago. Espacio Food & Service es una feria de alimentos y productos de origen.

Una feria de alimentos y productos de origen que se realizará los días 12 y 14 de septiembre en el Centro de Convenciones de Santiago. Espacio Food & Service es una feria de alimentos y productos de origen.

**Creatividad**  
El espacio de actividades interactivas y participativas.

**¡pág. 4**

**¡pág. 6**



Visita nuestro Stand en Feria Food & Service este 12, 13 y 14 de Septiembre

www.carozzi-foodservice.cl

### Principales ejes 2017

## Las novedades: emprendimiento y financiamiento

Emprendedores tendrán la oportunidad de exponer sus productos y sus proyectos, podrán participar para cobrar fondos concursables. Además, se podrá contar como la segunda feria multipropósito de Sudamérica. Por Germán Kreisel.

Por primera vez desde sus diez años de existencia, Espacio Food & Service contará con una feria de emprendimiento y financiamiento que se realizará en un espacio de 100 metros cuadrados.

El objetivo es darle la oportunidad a emprendedores nacionales a partir de una feria de emprendimiento y financiamiento que se realizará en un espacio de 100 metros cuadrados.

El objetivo es darle la oportunidad a emprendedores nacionales a partir de una feria de emprendimiento y financiamiento que se realizará en un espacio de 100 metros cuadrados.

El objetivo es darle la oportunidad a emprendedores nacionales a partir de una feria de emprendimiento y financiamiento que se realizará en un espacio de 100 metros cuadrados.

El objetivo es darle la oportunidad a emprendedores nacionales a partir de una feria de emprendimiento y financiamiento que se realizará en un espacio de 100 metros cuadrados.



La feria hoy cuenta con nuevos sectores que se han ido incluyendo para generar una instancia y dar valor a la industria.

### Oportunidades para emprendedores

## Todo tipo de actividades y novedades trae la versión 2017

Desde la feria de alimentos hasta la feria de negocios, el espacio de emprendimiento y financiamiento que se realizará en un espacio de 100 metros cuadrados.

El objetivo es darle la oportunidad a emprendedores nacionales a partir de una feria de emprendimiento y financiamiento que se realizará en un espacio de 100 metros cuadrados.

El objetivo es darle la oportunidad a emprendedores nacionales a partir de una feria de emprendimiento y financiamiento que se realizará en un espacio de 100 metros cuadrados.

### "Has crecer la productividad"

## Reconocimiento a la creatividad y al esfuerzo

El objetivo es darle la oportunidad a emprendedores nacionales a partir de una feria de emprendimiento y financiamiento que se realizará en un espacio de 100 metros cuadrados.

El objetivo es darle la oportunidad a emprendedores nacionales a partir de una feria de emprendimiento y financiamiento que se realizará en un espacio de 100 metros cuadrados.

El objetivo es darle la oportunidad a emprendedores nacionales a partir de una feria de emprendimiento y financiamiento que se realizará en un espacio de 100 metros cuadrados.

### Atributos del país

## Marca Chile apoya a nivel internacional

La Fundación patrocinó el encuentro generando alianzas y posicionando en el extranjero la industria alimentaria y otros sectores del país. Además, proyectos a Santiago como un centro de negocios.

El objetivo es darle la oportunidad a emprendedores nacionales a partir de una feria de emprendimiento y financiamiento que se realizará en un espacio de 100 metros cuadrados.

### 20 países

## presentarán sus productos y servicios en torno a la industria alimentaria.

El objetivo es darle la oportunidad a emprendedores nacionales a partir de una feria de emprendimiento y financiamiento que se realizará en un espacio de 100 metros cuadrados.

### Historia

## Exposición "Alimentos de Chile en el año de la Caca"

La muestra estará abierta al público en el espacio de 100 metros cuadrados.

El objetivo es darle la oportunidad a emprendedores nacionales a partir de una feria de emprendimiento y financiamiento que se realizará en un espacio de 100 metros cuadrados.



El objetivo es darle la oportunidad a emprendedores nacionales a partir de una feria de emprendimiento y financiamiento que se realizará en un espacio de 100 metros cuadrados.

### 70 proyectos

## presentarán sus productos y servicios en torno a la industria alimentaria.

El objetivo es darle la oportunidad a emprendedores nacionales a partir de una feria de emprendimiento y financiamiento que se realizará en un espacio de 100 metros cuadrados.

El objetivo es darle la oportunidad a emprendedores nacionales a partir de una feria de emprendimiento y financiamiento que se realizará en un espacio de 100 metros cuadrados.

El objetivo es darle la oportunidad a emprendedores nacionales a partir de una feria de emprendimiento y financiamiento que se realizará en un espacio de 100 metros cuadrados.

El objetivo es darle la oportunidad a emprendedores nacionales a partir de una feria de emprendimiento y financiamiento que se realizará en un espacio de 100 metros cuadrados.

ESPACIO  
**Food &**  
**SERVICE** 2017



## AVISAJE

G R U P O  
**DIAL**



97.7  
ZERO

 **DUNA**™ 89.7

RADIO  
**PAULA**\*100.5

## AVISAJE (Canje)

IBERO AMERICANA RADIO CHILE







# OTROS AVISOS

Revista Capital  
(18 de agosto – 1 de septiembre)

Revista Jigger  
(Invierno 2017)



ESPACIO **Food & SERVICE** Chile

12-13-14/SEP 2017 7 VERSIONES

20.000 Ruedas de negocio  
22.000 CATAS y degustaciones  
450 Conursos gastronómicos  
EXHIBICIÓN de productos y servicios  
COCINA interactiva  
ASESORÍAS y charlas técnicas

**EL ENCUENTRO PROFESIONAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

TE INVITA A CONOCER LAS ÚLTIMAS NOVEDADES DE LA INDUSTRIA Y GENERAR NUEVAS OPORTUNIDADES PARA TU NEGOCIO

REGÍSTRATE GRATUITAMENTE EN [www.espaciofoodservice.cl](http://www.espaciofoodservice.cl)



Más información en:  
+56 2 2470 4460  
contacto@espaciofoodservice.cl



ESPACIO **Food & SERVICE** Chile

12-13-14/SEP 2017 7 VERSIONES

20.000 Ruedas de negocio  
22.000 CATAS y degustaciones  
450 Conursos gastronómicos  
EXHIBICIÓN de productos y servicios  
COCINA interactiva  
ASESORÍAS y charlas técnicas

**EL ENCUENTRO PROFESIONAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

TE INVITA A CONOCER LAS ÚLTIMAS NOVEDADES DE LA INDUSTRIA Y GENERAR NUEVAS OPORTUNIDADES PARA TU NEGOCIO

REGÍSTRATE GRATUITAMENTE EN [www.espaciofoodservice.cl](http://www.espaciofoodservice.cl)



Más información en:  
+56 2 2470 4460  
contacto@espaciofoodservice.cl

ESPACIO  
**Food &  
SERVICE** 2017



# BANNERS

## Portal Ferias

portalferias.com

Inicio Recorridos feriales Noticias Servicios feriales Standos feriales Viajes ferias y congresos Hoteles Entradas ferias y eventos

Ferias por sectores:

- Agricultura - Forestal - Agrícola
- Alimentación - Gastronomía
- Antropología - Altimetras
- Arte, Artesanía y Cultura
- Automóviles
- Belleza y Estética
- Biotecnología y Biotecnología
- Bodas y Celebraciones
- Caza y Pesca
- Construcción
- Comercio interior y exterior
- Defensa y Armamento
- Deportes
- Diseño
- Educación y Formación
- Electricidad e Iluminación
- Empleo y recursos humanos
- Energía y Medio Ambiente
- Farmacia
- Ferias Generales
- Ferretaria y Biotraje

Google Búsqueda personalizada de Google

**Espacio Food Service 2017 Santiago de Chile**  
 Fechas: 12.09.2017 - 14.09.2017  
 Localización: Santiago de Chile, Chile.  
 Hoteles para ferias y congresos en: Santiago de Chile, Chile.  
 Sector: Alimentación - Gastronomía  
 Tags: Alimentos, Restaurantes

¡Te gusta! Me gusta

Espacio Food and Service 2017 Santiago de Chile, será una feria en la cual se darán cita los principales profesionales y empresas del sector, siendo para ellos un evento de casi inexcusable asistencia tanto por las novedades que se podrán descubrir, como por los importantes contactos comerciales que se podrán generar.

Espacio Food and Service 2017 Santiago de Chile, celebrará este año una nueva edición entre los próximos días 12 al 14 de septiembre de 2017 en las instalaciones del recinto ferial Espacio Riesco, mostrándonos las últimas novedades e innovaciones tecnológicas con el sector en sus diferentes vertientes.

Espacio Food and Service 2017 Santiago de Chile, será una feria cuyo principal objetivo es convertirse en la primera y más importante feria de proveedores de la industria gastronómica out of home en Chile con 650 stands y más de 350 empresas expendedoras. Público profesional.

## Quehacemos hoy.cl

ESPACIO Food & SERVICE Chile

12-13-14/SEP 2017 7 días

EL ENCUENTRO PROFESIONAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

REGÍSTRATE GRATUITAMENTE EN [www.espaciofoodservice.cl](http://www.espaciofoodservice.cl)

22.000 450 20.000

ASESORÍAS y dietas nutricionales EXHIBICIÓN de productos y servicios

RUEDAS de negocios COCINA creativa CONCURSOS de recetas

CATAS y Degustaciones

CONOCE LAS ÚLTIMAS NOVEDADES DE LA INDUSTRIA Y GENERA NUEVAS OPORTUNIDADES PARA TU NEGOCIO

## 800.cl

800.cl astronomía y entretenimiento

Buscar por (Ej) Bisco, pizza, carpentera, modales, ferias comerciales

Ferias Comerciales Buscar en 800.cl

RESTAURANTES Vinos y Vinos NOCHE Adultos RECETALES CONCIERTOS Cine Cine Arte TEATRO Y CULTURA FERIAS COMERCIALES CENTROS DE EVENTOS TIEMPO LIBRE FOTOS SOCIALES

EURO VENDING MAQUINAS DE CAFÉ SUPER AUTOMÁTICAS NECTA ITALIA

FICHA + EVENTOS DEL LUGAR + INFO

Feria comercial **Espacio Food & Service 2017**  
 7º encuentro de la industria gastronómica

Del Martes 12 Septiembre 2017 al Jueves 14 Septiembre 2017

Donde: Espacio Riesco

Espacio Food and Service 2017 Santiago de Chile, será una feria cuyo principal objetivo será convertirse en la primera y más importante feria de proveedores de la industria gastronómica out of home en Chile.

En Espacio Food and Service 2017 Santiago de Chile, se darán cita los principales profesionales y empresas del sector, siendo para ellos un evento de casi inexcusable asistencia tanto por las novedades que se podrán descubrir, como por los importantes contactos comerciales que se podrán

## Feriade

ESPACIO Food & SERVICE Chile

12/14/SEP 2017

ESPACIO RIESCO • SANTIAGO, CHILE

## Jigger

CONTACTO

¿Qué Carajo Es Un Jigger?

by ADMIN on MARZO 21, 2017

SHARE

El jigger La excelencia requiere de precisión. Y también de un jigger, este medidor usualmente triangular, que nos regala el

REGÍSTRATE GRATUITAMENTE EN [www.espaciofoodservice.cl](http://www.espaciofoodservice.cl)

## Biobío.cl

REGÍSTRATE AQUÍ

Y PARTICIPA EN EL ENCUENTRO MÁS IMPORTANTE DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

# CONCURSOS GENERADOS

Alcance de 236.500 personas

**GANA UN SET  
DE 3 CUCHILLOS WÜSTHOF**  
LA NUEVA GENERACIÓN DE CUCHILLOS PROFESIONALES



ESPACIO  
**Food &**  
SERVICE

Chile

12-13-14 SEP  
2 0 1 7

7 VERDOLIN

**EL VOLCAN**  
mesa, cocina y más

**GANA**   
UN ESCURRIDOR DE VERDURAS  
**PROFESIONAL**  
**MANUAL DYNAMIC**  
CON TAPA HERMÉTICA



STEWART  
Cash&Carry  
para los que saben

ESPACIO  
**Food &**  
SERVICE

Chile

12-13-14 SEP  
2 0 1 7

7 VERDOLIN

ESPACIO RIESCO • SANTIAGO, CHILE

¡CONCURSO!



HANNA  
instruments

¡CONCURSO!



ESPACIO  
**Food &**  
SERVICE

Chile

12-13-14 SEP  
2 0 1 7

7 VERDOLIN

**EL VOLCAN**  
mesa, cocina y más

# CONCURSOS GENERADOS

Alcance de 236.500 personas

**¡CONCURSO!**

EL VOLCAN

VALOR REFERENCIAL: \$43.490

ESPACIO Food & SERVICE Chile 12-13-14 SEP 2017

COMPARTE

**¡CONCURSO!**

BRAGARD

ESPACIO Food & SERVICE Chile 12-13-14 SEP 2017

CONTESTA, DALE ME GUSTA Y GANA UNO DE LOS 5 CANASTOS CON DISTINTAS VARIEDADES DE QUESOS

**CONCURSO**

Santa Rosa

ESPACIO Food & SERVICE Chile 12-13-14 SEP 2017

COMENTA COMPARTE

**¡CONCURSO!**

Nescafé Dolce Gusto

ESPACIO Food & SERVICE Chile 12-13-14 SEP 2017

Pola Beltrán Piraino

**Ganaste!**

VINOS + SUSCRIPCIÓN X 1 AÑO

VALOR REFERENCIAL: \$215.880

ESPACIO Food & SERVICE Chile 12-13-14 SEP 2017

# RESULTADOS PUBLICACIONES PRENSA

Octubre 2016 – Octubre 2017

## GESTIÓN DE PRENSA

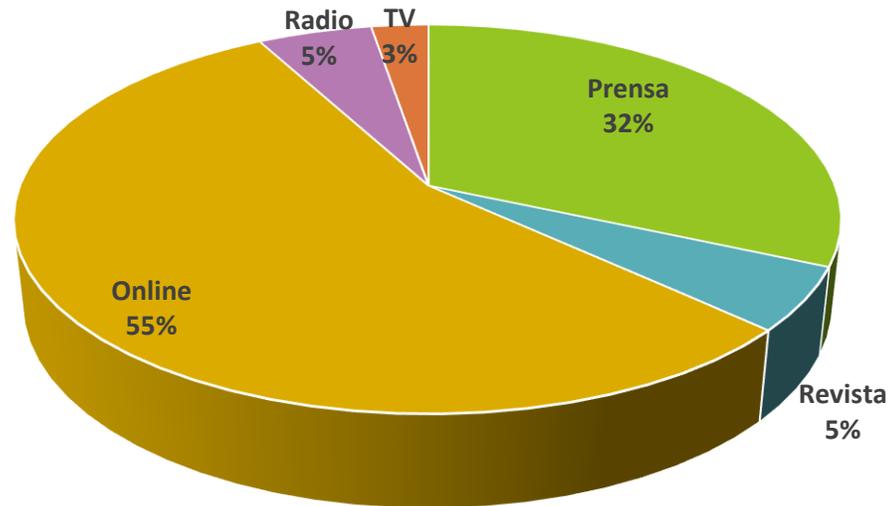
| Publicaciones TV | Publicaciones Revista | Publicaciones Prensa Escrita | Publicaciones Radio | Publicaciones Plataformas Digitales | Total Publicaciones |
|------------------|-----------------------|------------------------------|---------------------|-------------------------------------|---------------------|
| 3                | 6                     | 37                           | 8                   | 69                                  | 123                 |

**Valorización**

**\$ 111.797.400**

# ANÁLISIS GESTIÓN DE PRENSA

## Tipo de Medio

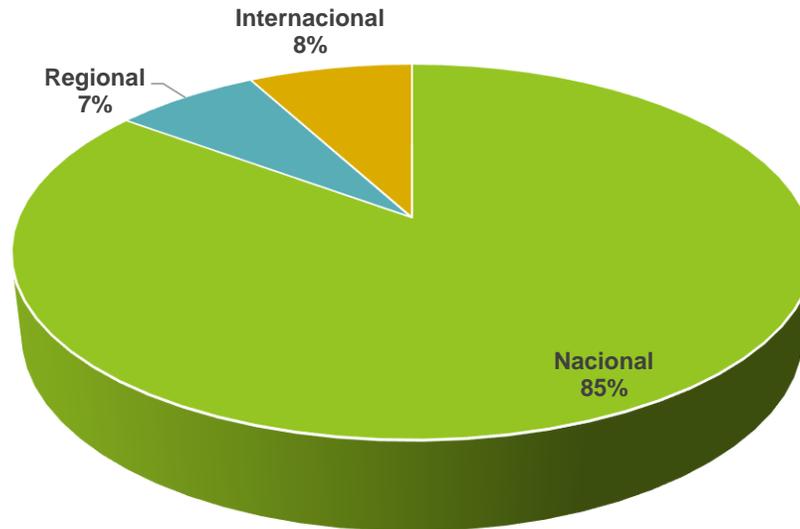


| Tipo de Medio | Publicaciones |
|---------------|---------------|
| Prensa        | 37            |
| Revista       | 6             |
| Online        | 69            |
| Radio         | 8             |
| TV            | 3             |

- Las **publicaciones online** de Espacio Food & Service sobresalieron debido a la presencia de Biobío Chile, al igual que la aparición del evento en diversos medios de nicho ligados al sector Food Service.
- Las Últimas Noticias, revista Mercado Mayorista, y luego La Tercera fueron los medios que más entregaron publicaciones en **prensa escrita**.
- La aparición de Andrés Ilabaca, director comercial de Espacio food & Service, destaca como el principal vocero, principalmente en Radio La Clave, La Tercera, Biobío Chile y Vive TV destacan en dichos soportes.

# ANÁLISIS GESTIÓN DE PRENSA

## Cobertura

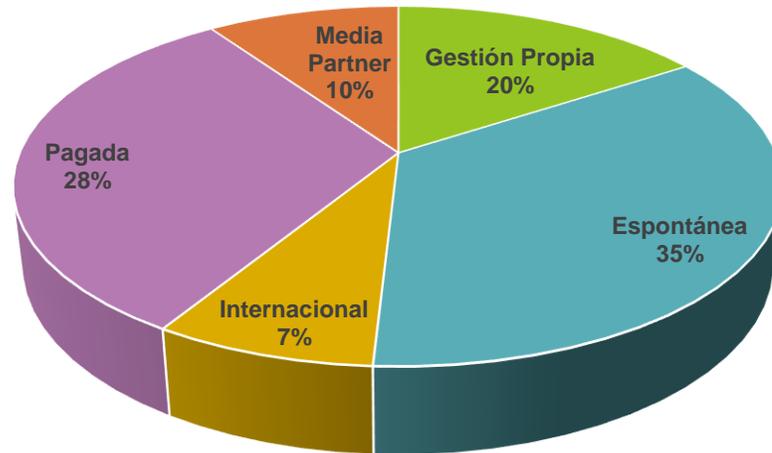


| Cobertura     | Publicaciones |
|---------------|---------------|
| Nacional      | 98            |
| Regional      | 8             |
| Internacional | 9             |

- Biobío Chile, Las Últimas Noticias y Radio La Clave, fueron los medios que entregaron más publicaciones de **cobertura nacional**.
- Las apariciones en diarios de la Red de Medios Regionales de El Mercurio incidieron en la cantidad de notas de **cobertura regional**.
- Se destacó la presencia del evento en **medios internacionales**, principalmente de Argentina, Ecuador, Honduras, España y México.

# ANÁLISIS GESTIÓN DE PRENSA

## Tipos de Gestión

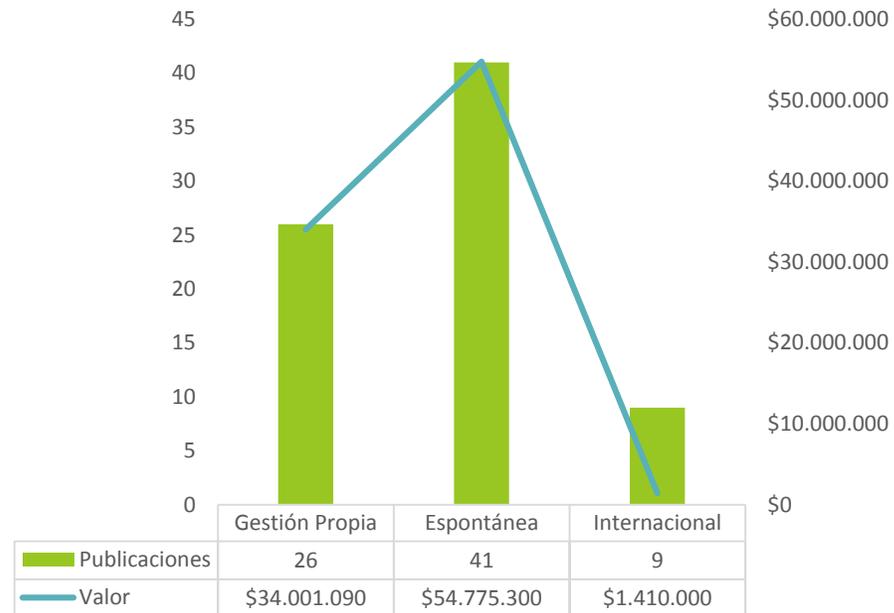


| Gestión        | Publicaciones |
|----------------|---------------|
| Gestión Propia | 26            |
| Esponánea      | 41            |
| Internacional  | 9             |
| Pagada         | 36            |
| Media Partner  | 11            |

- Notas relacionadas con la invitación de Sercotec a postular a Espacio Food & Service 2017 sobresalieron en las **apariciones espontáneas** de la actividad.
- Notas relacionadas con el evento y los productos que forman parte del mismo destacan en las **gestiones propias**.
- Las publicaciones pagadas están vinculadas a las gestiones comerciales con medios (canjes y publicidad) y sus temáticas están relacionadas con productos que estuvieron presentes en el evento.

# ANÁLISIS GESTIÓN DE PRENSA

## Tipos de Gestión



- El Mercurio y Las Últimas Noticias destacaron en **apariciones espontáneas** del evento, que además reportaron alta valorización.
- Las publicaciones en Las Últimas Noticias y Radio La Clave entregaron principalmente informaciones de **gestión propia** sobre la actividad, aunque sus valorizaciones sobresalieron por las publicaciones de Radio y TV.
- En este análisis comparativo no fueron consideradas las publicaciones pagadas y las provenientes de Media Partner.

# ANÁLISIS GESTIÓN DE PRENSA

EFS 2016 – EFS 2017 – Gestión Propia



- La presencia de medios online informativos y relacionados al sector Food Service incidieron en la pequeña alza mediática del evento **el año 2016** en relación al evento de 2017.
- Por su parte, las publicaciones de Radio y TV, permitieron una mayor valorización en 2016 respecto de este período.

# ANÁLISIS GESTIÓN DE PRENSA

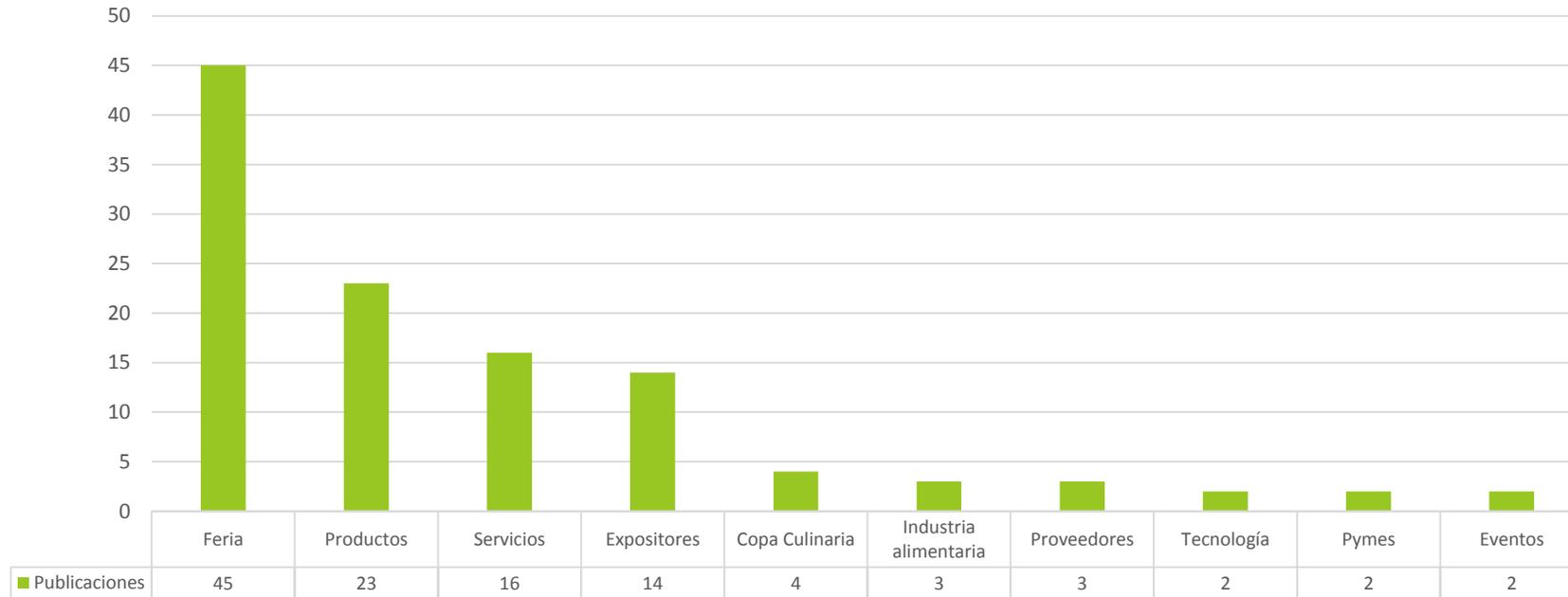
EFS 2016 – EFS 2017 – Espontáneas



- La presencia de medios impresos como el Mercurio y la red de Periódicos Regionales, donde se destacó a los proveedores y a los participantes de **Espacio Food & Service 2017**, permitieron una mayor cantidad de publicaciones en relación al evento del año anterior en apariciones espontáneas.
- Por su parte, las publicaciones de El Mercurio y otros medios en TV, en especial las que guardan relación con proveedores, permitieron una mayor valorización en 2017 respecto del año anterior.

# ANÁLISIS GESTIÓN DE PRENSA

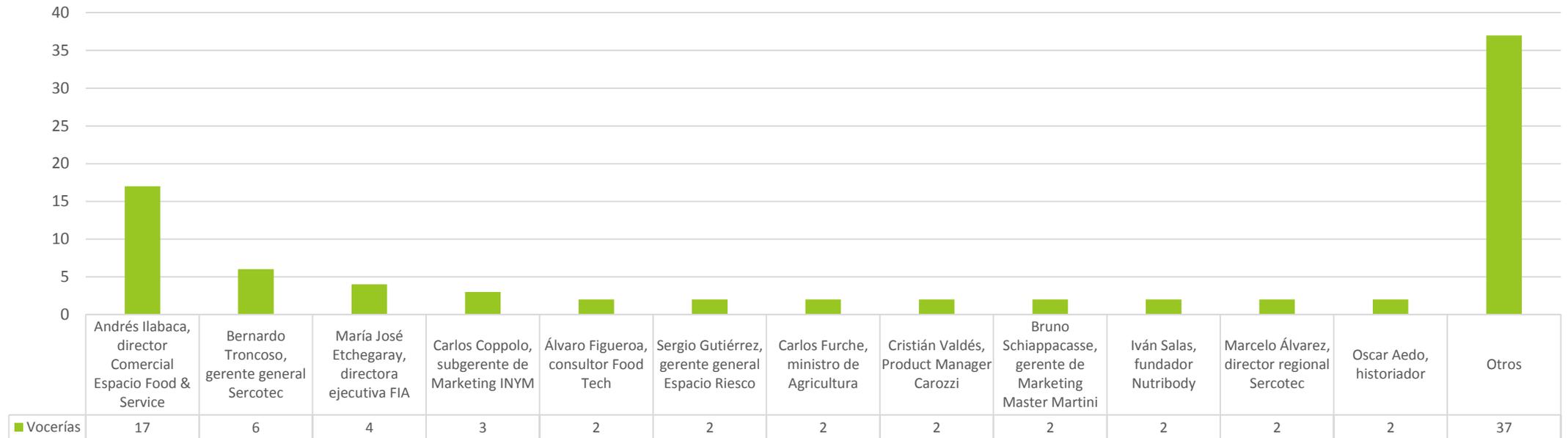
## Temáticas



- Notas relacionadas al anuncio y a los pormenores de **Espacio Food & Service 2017**, con participación del director comercial, Andrés Ilabaca, aportaron la mayor cantidad de publicaciones, seguido de las informaciones sobre los diferentes productos de los expositores que se comunicaron a través de medios.
- La temática del **emprendimiento**, que se destacó dentro de los principales mensajes, se enmarca en las notas de Feria.

# ANÁLISIS GESTIÓN DE PRENSA

## Principales vocerías



- El **director comercial de Espacio Food & Service, Andrés Ilabaca**, fue el principal vocero de todas las publicaciones registradas en el período, tanto en las publicaciones pagadas, Media Partners, como en las notas de Gestión Propia.
- Las vocerías de **Bernardo Troncoso**, gerente general de Sercotec, llamando a participar al evento; y de **María José Etchegaray**, directora ejecutiva de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), también destacaron con vocerías en diversas publicaciones.
- Se registraron a 37 representantes con una vocería en el marco de la actividad.

# GESTIÓN DE PRENSA

Radio El Conquistador  
16-01-2017



# GESTIÓN DE PRENSA

## Revista Canal Horeca Abril 2017

FOOD SERVICE

### A NIVEL PAÍS Y MUNDIAL

La gran visibilidad de Espacio Food & Service

Organismos de gobierno están siempre presentes en este evento que es el más importante de la industria alimentaria de Chile, ya que cumple, entre otros, con el objetivo de transformarse en un referente del sector alimentario internacional.

Por Daniela Sabarwal-Ellis



Sergio Bernabeu, General de Pochile

Hay en día el rubro alimentario en Chile es un área que ha crecido considerablemente.

Si hace cinco años, el sector horeca tenía ventas por US\$ 2.396,4 millones en 2016 fue de US\$ 4.054,2 millones, creciendo un 38,1%, según datos de Euromonitor.

A su vez, hoy la industria alimentaria le aporta al país alrededor de US\$ 29 mil millones y se espera que, en los próximos 10 años, las ventas asciendan a US\$40 mil millones.

Una cifra auspiciosa y donde el gobierno está aumentando esfuerzos junto a la empresa privada para convertir a Chile en una gran potencia alimentaria.

De acuerdo a Ariana Morales, Subsecretaria de Turismo, "nuestro país cuenta con una atractiva riqueza cultural que atrae no solo a turistas extranjeros, sino también a los chilenos quienes cada vez más buscan experiencias que integren el componente gastronómico y cultural para nutrir la experiencia turística que es parte esencial de la identidad cultural de los pueblos".

En este sentido, hace seis años que Espacio Food & Service realizó esta oportunidad de mercado con la industria alimentaria, cuando este evento que a la fecha reúne a los principales actores del rubro, incluyendo representantes de productos y servicios tan variados como empaque, packaging y diseño, hasta los grandes productores y distribuidores de alimentos, consolidado como la segunda feria del sector alimentario más importante en Latinoamérica.

Sergio Bernabeu, Director General de Espacio Food & Service se ha constituido en uno de los mayores



Carlos Furche, Director de Agricultura

Este año, en su sexta versión, a realizarse los días 12, 13 y 14 de septiembre en el Centro de Convenciones de Santiago Espacio Horeca, espera recibir a más de 22 mil visitantes, en su mayoría profesionales, quienes en 20.000 m<sup>2</sup> de exhibición, podrán interactuar con más de 450 empresas en 770 stands.

Sin duda un evento que por su magnitud reúne a miles de personas tanto nacionales como internacionales, potenciando el turismo en nuestra capital y dejando una suma no despreciable de divisas.

Es por esto que entidades de gobierno siguen una vez más apoyando este gran evento como lo es el Ministerio de Agricultura, SERNATUR, SERCOTEC e Invasor País, ya que cumple el objetivo de transformar a nuestro país en un referente del sector alimentario internacional, potenciando de esta forma a nuestro país en la materia y en su acercamiento como productor y proveedor de productos de calidad, innovación, trazabilidad, garantía, internacional y sabor natural.

Una vitrina al mundo

Sergio Bernabeu, Director General de Espacio Food & Service se ha constituido en uno de los mayores

FOOD SERVICE

### GRANDES EMPRESAS PRESENTES

Desde sus inicios, Espacio Food & Service ha contado con la presencia de grandes compañías desde la importancia de este evento en el país, y la gran visibilidad que les brinda tanto a nivel nacional como internacional.

Creación Valdes, Product Manager Food Service del Empacado Casado S.A., señala que "convocar este tipo de eventos es un referente del sector alimentario internacional, potenciando de esta forma a nuestro país en la materia y en su acercamiento como productor y proveedor de productos de calidad, innovación, trazabilidad, garantía, internacional y sabor natural."

Rosendo Cabrera, Gerente Comercial de Intermarche Chile, manifiesta que la compañía ha tenido la oportunidad de acercarse a todo tipo de clientes gracias a la gama de líneas y productos de Intermarche Chile. "Además, creemos de suma importancia dar a conocer como una sola gran empresa que hoy puede dar una respuesta mucho más amplia a las necesidades de los clientes", indica.

Cristian Valdes, Product Manager Food Service del Empacado Casado S.A., señala que "convocar este tipo de eventos es un referente del sector alimentario internacional, potenciando de esta forma a nuestro país en la materia y en su acercamiento como productor y proveedor de productos de calidad, innovación, trazabilidad, garantía, internacional y sabor natural."

Rosendo Cabrera, Gerente Comercial de Intermarche Chile, manifiesta que la compañía ha tenido la oportunidad de acercarse a todo tipo de clientes gracias a la gama de líneas y productos de Intermarche Chile. "Además, creemos de suma importancia dar a conocer como una sola gran empresa que hoy puede dar una respuesta mucho más amplia a las necesidades de los clientes", indica.

Cristian Valdes, Product Manager Food Service del Empacado Casado S.A., señala que "convocar este tipo de eventos es un referente del sector alimentario internacional, potenciando de esta forma a nuestro país en la materia y en su acercamiento como productor y proveedor de productos de calidad, innovación, trazabilidad, garantía, internacional y sabor natural."

Rosendo Cabrera, Gerente Comercial de Intermarche Chile, manifiesta que la compañía ha tenido la oportunidad de acercarse a todo tipo de clientes gracias a la gama de líneas y productos de Intermarche Chile. "Además, creemos de suma importancia dar a conocer como una sola gran empresa que hoy puede dar una respuesta mucho más amplia a las necesidades de los clientes", indica.

Cristian Valdes, Product Manager Food Service del Empacado Casado S.A., señala que "convocar este tipo de eventos es un referente del sector alimentario internacional, potenciando de esta forma a nuestro país en la materia y en su acercamiento como productor y proveedor de productos de calidad, innovación, trazabilidad, garantía, internacional y sabor natural."



Alejandro Buaric, Director de Pochile

encuentro de proveedores de la industria alimentaria del país. "Y por eso resulta tan importante para nosotros poder dar a pequeños productores la oportunidad de participar en este evento".

En este sentido, Sercolec apoya la promoción y canales de comercialización de pequeños negocios, facilitándoles una vitrina para que puedan darse a conocer en espacios a los cuales les sería muy difícil acceder de manera individual. "Es el caso de Food & Service, donde a través de un mecanismo de comercio nacional, son elegidos emprendedores del rubro alimentario de todo el país, que tienen productos innovadores y de gran calidad. Esto les permite el contacto con profesionales de la industria y responsables de compras de hoteles, restaurantes y otros, con quienes están logrando establecer relaciones de negocios sostenibles en el tiempo, como efectivamente ha ocurrido".

De acuerdo a Carlos Furche, ministro de Agricultura, esta es la feria más importante que se realiza en Chile para mostrar el conjunto de la cadena alimentaria, ya que desde la producción primaria de alimentos y distribución hasta los servicios que están asociados a ella.

Enfatiza que es importante destacar que parte fundamental de esta cadena está compuesta por la Agricultura Familiar Campesina. "A quien esta administración decidió apoyar para darle valor a su producto, resaltar su diversidad e integrarlo

al mercado".

Enfatiza que es importante destacar que parte fundamental de esta cadena está compuesta por la Agricultura Familiar Campesina. "A quien esta administración decidió apoyar para darle valor a su producto, resaltar su diversidad e integrarlo

al mercado".

Enfatiza que es importante destacar que parte fundamental de esta cadena está compuesta por la Agricultura Familiar Campesina. "A quien esta administración decidió apoyar para darle valor a su producto, resaltar su diversidad e integrarlo al mercado".

FOOD SERVICE

### Beneficios para la industria

Sercolec juega un rol importante en Espacio Food&Service donde la sola presencia de la feria aporta un valor adicional. "Destacar el trabajo público-privado para seguir avanzando en la apertura de Chile al exterior es una iniciativa para potenciar la imagen de la industria alimentaria a nivel internacional. La innovación incorporada de Chile es relevante, en ese sentido se debe seguir avanzando sobre todo en la adopción de valor de los productos si vamos a competir con lo que está fuera de nuestro país", indica.

Walter S.A también ha participado activamente en este encuentro, "porque la feria es una excelente vitrina para exhibir nuestros productos y servicios, presentar nuestros nuevos desarrollos e interactuar con nuevos clientes, capacitados de Food Service y público en general. Cada vez el impacto del Food Service se va expandiendo y creciendo", indica Rodrigo Videla, jefe de categoría de marketing Industrial WALTER S.A.

Alfredo Buaric, indica que la visibilidad que se ha logrado con la feria es uno de los principales beneficios que puede tener la industria. "Cada año, cerca de 20.000 personas visitan Espacio Food & Service. Además, en la última versión, estuvieron presentes delegaciones comerciales de países como Francia, Japón, México, Estados Unidos y España, entre otros."

Alfredo Buaric, indica que la visibilidad que se ha logrado con la feria es uno de los principales beneficios que puede tener la industria. "Cada año, cerca de 20.000 personas visitan Espacio Food & Service. Además, en la última versión, estuvieron presentes delegaciones comerciales de países como Francia, Japón, México, Estados Unidos y España, entre otros."

Alfredo Buaric, indica que la visibilidad que se ha logrado con la feria es uno de los principales beneficios que puede tener la industria. "Cada año, cerca de 20.000 personas visitan Espacio Food & Service. Además, en la última versión, estuvieron presentes delegaciones comerciales de países como Francia, Japón, México, Estados Unidos y España, entre otros."

Alfredo Buaric, indica que la visibilidad que se ha logrado con la feria es uno de los principales beneficios que puede tener la industria. "Cada año, cerca de 20.000 personas visitan Espacio Food & Service. Además, en la última versión, estuvieron presentes delegaciones comerciales de países como Francia, Japón, México, Estados Unidos y España, entre otros."

Alfredo Buaric, indica que la visibilidad que se ha logrado con la feria es uno de los principales beneficios que puede tener la industria. "Cada año, cerca de 20.000 personas visitan Espacio Food & Service. Además, en la última versión, estuvieron presentes delegaciones comerciales de países como Francia, Japón, México, Estados Unidos y España, entre otros."

Alfredo Buaric, indica que la visibilidad que se ha logrado con la feria es uno de los principales beneficios que puede tener la industria. "Cada año, cerca de 20.000 personas visitan Espacio Food & Service. Además, en la última versión, estuvieron presentes delegaciones comerciales de países como Francia, Japón, México, Estados Unidos y España, entre otros."

FOOD SERVICE

### Desafíos de la industria

Para Carlos Furche, esta iniciativa tiene una gran relevancia para el sector y principalmente en el desarrollo de políticas que apuntan a fortalecer la seguridad e inclusión alimentaria. "Cada año nos vemos con algo diferente".

El año pasado el Ministerio de Agricultura tenía un gran espacio con los distintos actores y Pochile se presentó con un stand dedicado a la campaña de promoción de alimentos en el mundo, Food from Chile, Source of Life, lo que nos permitió, también, mostrar la labor que día a día realizamos para promover esta industria.

Para Carlos Furche, esta iniciativa tiene una gran relevancia para el sector y principalmente en el desarrollo de políticas que apuntan a fortalecer la seguridad e inclusión alimentaria. "Cada año nos vemos con algo diferente".

El año pasado el Ministerio de Agricultura tenía un gran espacio con los distintos actores y Pochile se presentó con un stand dedicado a la campaña de promoción de alimentos en el mundo, Food from Chile, Source of Life, lo que nos permitió, también, mostrar la labor que día a día realizamos para promover esta industria.

Para Carlos Furche, esta iniciativa tiene una gran relevancia para el sector y principalmente en el desarrollo de políticas que apuntan a fortalecer la seguridad e inclusión alimentaria. "Cada año nos vemos con algo diferente".

El año pasado el Ministerio de Agricultura tenía un gran espacio con los distintos actores y Pochile se presentó con un stand dedicado a la campaña de promoción de alimentos en el mundo, Food from Chile, Source of Life, lo que nos permitió, también, mostrar la labor que día a día realizamos para promover esta industria.

Para Carlos Furche, esta iniciativa tiene una gran relevancia para el sector y principalmente en el desarrollo de políticas que apuntan a fortalecer la seguridad e inclusión alimentaria. "Cada año nos vemos con algo diferente".

El año pasado el Ministerio de Agricultura tenía un gran espacio con los distintos actores y Pochile se presentó con un stand dedicado a la campaña de promoción de alimentos en el mundo, Food from Chile, Source of Life, lo que nos permitió, también, mostrar la labor que día a día realizamos para promover esta industria.



Alejandro Buaric, Director de Pochile

Alfredo Buaric, indica que la visibilidad que se ha logrado con la feria es uno de los principales beneficios que puede tener la industria. "Cada año, cerca de 20.000 personas visitan Espacio Food & Service. Además, en la última versión, estuvieron presentes delegaciones comerciales de países como Francia, Japón, México, Estados Unidos y España, entre otros."

En este sentido, Sercolec apoya la promoción y canales de comercialización de pequeños negocios, facilitándoles una vitrina para que puedan darse a conocer en espacios a los cuales les sería muy difícil acceder de manera individual. "Es el caso de Food & Service, donde a través de un mecanismo de comercio nacional, son elegidos emprendedores del rubro alimentario de todo el país, que tienen productos innovadores y de gran calidad. Esto les permite el contacto con profesionales de la industria y responsables de compras de hoteles, restaurantes y otros, con quienes están logrando establecer relaciones de negocios sostenibles en el tiempo, como efectivamente ha ocurrido".

De acuerdo a Carlos Furche, ministro de Agricultura, esta es la feria más importante que se realiza en Chile para mostrar el conjunto de la cadena alimentaria, ya que desde la producción primaria de alimentos y distribución hasta los servicios que están asociados a ella.

Enfatiza que es importante destacar que parte fundamental de esta cadena está compuesta por la Agricultura Familiar Campesina. "A quien esta administración decidió apoyar para darle valor a su producto, resaltar su diversidad e integrarlo

al mercado".

Enfatiza que es importante destacar que parte fundamental de esta cadena está compuesta por la Agricultura Familiar Campesina. "A quien esta administración decidió apoyar para darle valor a su producto, resaltar su diversidad e integrarlo

al mercado".

Enfatiza que es importante destacar que parte fundamental de esta cadena está compuesta por la Agricultura Familiar Campesina. "A quien esta administración decidió apoyar para darle valor a su producto, resaltar su diversidad e integrarlo al mercado".



Alejandro Buaric, Director de Pochile

encuentro de proveedores de la industria alimentaria del país. "Y por eso resulta tan importante para nosotros poder dar a pequeños productores la oportunidad de participar en este evento".

En este sentido, Sercolec apoya la promoción y canales de comercialización de pequeños negocios, facilitándoles una vitrina para que puedan darse a conocer en espacios a los cuales les sería muy difícil acceder de manera individual. "Es el caso de Food & Service, donde a través de un mecanismo de comercio nacional, son elegidos emprendedores del rubro alimentario de todo el país, que tienen productos innovadores y de gran calidad. Esto les permite el contacto con profesionales de la industria y responsables de compras de hoteles, restaurantes y otros, con quienes están logrando establecer relaciones de negocios sostenibles en el tiempo, como efectivamente ha ocurrido".

De acuerdo a Carlos Furche, ministro de Agricultura, esta es la feria más importante que se realiza en Chile para mostrar el conjunto de la cadena alimentaria, ya que desde la producción primaria de alimentos y distribución hasta los servicios que están asociados a ella.

Enfatiza que es importante destacar que parte fundamental de esta cadena está compuesta por la Agricultura Familiar Campesina. "A quien esta administración decidió apoyar para darle valor a su producto, resaltar su diversidad e integrarlo

al mercado".

Enfatiza que es importante destacar que parte fundamental de esta cadena está compuesta por la Agricultura Familiar Campesina. "A quien esta administración decidió apoyar para darle valor a su producto, resaltar su diversidad e integrarlo

al mercado".

Enfatiza que es importante destacar que parte fundamental de esta cadena está compuesta por la Agricultura Familiar Campesina. "A quien esta administración decidió apoyar para darle valor a su producto, resaltar su diversidad e integrarlo al mercado".

# GESTIÓN DE PRENSA

Revista Industria Mice  
04-04-2017



> Compañías Aéreas



En octubre comienza a funcionar nueva ruta directa que conecta Santiago con San Juan



## FOOD & SERVICE: La feria profesional de alimentos más importante del país prepara su versión 2017



Categoría: MICE & Business Travel

Noticia: Nacional

Por Redacción: 04-04-2017

Fuente: Revista Industria MICE.

Comparte:  

**El encuentro que se desarrollará en el Centro de Convenciones de Santiago, Espacio Riesco, entre los días 12 y 14 de septiembre, espera recibir a más de 22 mil profesionales del sector.**

Una de las vitrinas profesionales de la industria alimentaria más relevantes de Latinoamérica prepara su puesta en escena 2017, con más de 15 países expositores en un espacio de 20.000 mt2 de exhibición y con 770 stands de los diversos actores que participan del rubro alimentario, incluyendo representantes de productos y servicios tan variados como embalaje, equipamiento, packaging y diseño, hasta los grandes productores y distribuidores de alimentos.

Nos referimos a Espacio Food & Service, la feria de la industria alimentaria más importante de nuestro país, que se alista para llevar a cabo su séptima edición, la cual se realizará los días 12,13 y 14 de septiembre en el Centro de Convenciones de Santiago, Espacio Riesco, entidad que también organiza y produce el evento.

Sus organizadores esperan recibir en esta oportunidad, a más de 22 mil visitantes, en su mayoría profesionales, quienes podrán presenciar el lanzamiento de nuevos productos, talleres, catas especializadas, concursos gastronómicos, clases interactivas de cocina, cursos de chef y muchas otras sorpresas.

El Director Comercial de Espacio Food & Service, Andrés Ilabaca se ha mostrado muy optimista con el interés que ha habido de parte de las empresas del rubro por la feria, ya que faltando 5 meses para inaugurar su nueva edición, tiene el 80% de los stands vendidos. Además de ello, desde su primer año, en 2011, a la fecha, la feria incrementó en un 500% la cantidad de expositores y un 300% en el público profesional asistente. "El mercado del Food & Service, es decir, alimentación fuera del hogar, viene creciendo a tasas importantes, y por ello vemos que hay expositores que han estado en todas las ediciones de la feria, dando cuenta que esta es en una vitrina de vital importancia para el desarrollo de nuevos negocios. Hay industrias como la del café o del equipamiento de cocina que se han vuelto relevantes en el sector alimentario y que hoy están generando importantes utilidades", destaca Ilabaca.

Asimismo, lo destaca Fortunato Ederly, gerente general de Steward, empresa del rubro que ha estado desde los inicios de Espacio Food & Service "Gracias al esfuerzo de sus organizadores, esta instancia se perfiló desde su primera edición como "la feria" del rubro. Como buen emprendimiento pionero partió con más empeño que medios. Sin embargo, en sucesivas ediciones se consolidó y perfeccionó hasta convertirse en la vitrina profesional más completa de nuestro país en la que a todos nos gusta participar".

**Lo nuevo de la feria en 2017**

Este año, Espacio Food & Service continuará potenciando e implementando nuevas áreas dentro de la exhibición para sectores de la industria que han tenido importante y significativo crecimiento en el rubro y que interactúan directamente en la cadena de valor del sector.

# GESTIÓN DE PRENSA

ABC News  
04-04-2017

## Espacio Food & Service contará con más de 15 países expositores y 770 stands en exhibición

4 abril, 2017 Editor

- A solo 5 meses de inaugurar su séptima edición y con una puesta en escena diferente a la de años anteriores, Espacio Food & Service, ya tiene el 80% de sus stands vendidos.
- El encuentro que se desarrollará en el Centro de Convenciones de Santiago, Espacio Riesco, entre los días 12 y 14 de septiembre, espera recibir a más de 22 mil profesionales del sector.
- Desde su primer año, en 2011, a la fecha, Espacio Food & Service incrementó en un 500% la cantidad de expositores y un 300% en el público profesional asistente.

**Santiago de Chile, abril de 2017.-** Una de las vitrinas profesionales de la industria alimentaria más relevantes de Latinoamérica prepara su puesta en escena 2017, con más de 15 países expositores en un espacio de 20.000 mt2 de exhibición y con 770 stands de los diversos actores que participan del rubro alimentario, incluyendo representantes de productos y servicios tan variados como embalaje, equipamiento, packaging y diseño, hasta los grandes productores y distribuidores de alimentos.

Nos referimos a Espacio Food & Service, la feria de la industria alimentaria más importante de nuestro país, que se alista para llevar a cabo su séptima edición, la cual se realizará los días 12,13 y 14 de septiembre en el Centro de Convenciones de Santiago, Espacio Riesco, entidad que también organiza y produce el evento.

Sus organizadores esperan recibir en esta oportunidad, a más de 22 mil visitantes, en su mayoría profesionales, quienes podrán presenciar el lanzamiento de nuevos productos, talleres, catas especializadas, concursos gastronómicos, clases interactivas de cocina, cursos de chef y muchas otras sorpresas.

El Director Comercial de Espacio Food & Service, Andrés Ilabaca se ha mostrado muy optimista con el interés que ha habido de parte de las empresas del rubro por la feria, ya que faltando 5 meses para inaugurar su nueva edición, tiene el 80% de los stands vendidos. Además de ello, desde su primer año, en 2011, a la fecha, la feria incrementó en un 500% la cantidad de expositores y un 300% en el público profesional asistente. "El mercado del Food & Service, es decir, alimentación fuera del hogar, viene creciendo a tasas importantes, y por ello vemos que hay expositores que han estado en todas las ediciones de la feria, dando cuenta que esta es en una vitrina de vital importancia para el desarrollo de nuevos negocios. Hay industrias como la del café o del equipamiento de cocina que se han vuelto relevantes en el sector alimentario y que hoy están generando importantes utilidades", destaca Ilabaca.

Asimismo, lo destaca Fortunato Edery, gerente general de Steward, empresa del rubro que ha estado desde los inicios de Espacio Food & Service "Gracias al esfuerzo de sus organizadores, esta instancia se perfiló desde su primera edición como "la feria" del rubro. Como buen emprendimiento pionero partió con más empeño que medios. Sin embargo, en sucesivas ediciones se consolidó y perfeccionó hasta convertirse en la vitrina profesional más completa de nuestro país en la que a todos nos gusta participar".

# GESTIÓN DE PRENSA

FoodNewsLatam  
06-04-2017



Noticias diarias de la industria de alimentos y bebidas  
América Latina

## La feria profesional de alimentos más importante de Chile

EDITOR / PAÍSES / 06 ABRIL 2017



A solo 5 meses de inaugurar su séptima edición y con una puesta en escena diferente a la de años anteriores, Espacio Food & Service, ya tiene el 80% de sus stands vendidos. El encuentro que se desarrollará en el Centro de Convenciones de Santiago, Espacio Riesco, entre los días 12 y 14 de septiembre, espera recibir a más de 22 mil profesionales del sector.

[f](#) [Me gusta 7](#) [Compartir](#) [Twitter](#) [in](#) [Share](#) [5](#) [G+](#) [Compartir](#)

Desde su primer año, en 2011, a la fecha, Espacio Food & Service incrementó en un 500% la cantidad de expositores y un 300% en el público profesional asistente. Una de las vitrinas profesionales de la industria alimentaria más relevantes de Latinoamérica prepara su puesta en escena 2017, con más de 15 países expositores en un espacio de 20.000 mt<sup>2</sup> de exhibición y con 770 stands de los diversos actores que participan del rubro alimentario, incluyendo representantes de productos y servicios tan variados como embalaje, equipamiento, packaging y diseño, hasta los grandes productores y distribuidores de alimentos.

Nos referimos a Espacio Food & Service, la feria de la industria alimentaria más importante de nuestro país, que se allista para llevar a cabo su séptima edición, la cual se realizará los días 12,13 y 14 de septiembre en el Centro de Convenciones de Santiago, Espacio Riesco, entidad que también organiza y produce el evento.

Sus organizadores esperan recibir en esta oportunidad, a más de 22 mil visitantes, en su mayoría profesionales, quienes podrán presenciar el lanzamiento de nuevos productos, talleres, catas especializadas, concursos gastronómicos, clases interactivas de cocina, cursos de chef y muchas otras sorpresas.

# GESTIÓN DE PRENSA

Revista Chef & Hotel  
Junio – Julio 2017

■ Chef & Hotel | foodservice

## Espacio Food & Service contará con más de 20 países expositores y 770 stands en exhibición

*A sólo meses de inaugurar su séptima edición, y con una puesta en escena diferente a la de años anteriores, Espacio Food & Service espera recibir en esta oportunidad a más de 22 mil visitantes*



UNA DE LAS VITRINAS PROFESIONALES de la industria alimentaria más relevante de Latinoamérica prepara su puesta en escena 2017, con más de 20 países expositores en un espacio de 20.000 m<sup>2</sup> de exhibición, y con 770 stands de los diversos actores que participan del rubro alimentario, incluyendo representantes de productos y servicios tan variados como empaques, equipamiento, packaging y diseño, hasta los grandes productores y distribuidores de alimentos.

Nos referimos a Espacio Food & Service, que se alista para llevar a cabo su séptima edición, la cual se realizará los días 12, 13 y 14 de septiembre en el Centro de Convenciones de Santiago, Espacio Riesco, entidad que también organiza y produce el evento.

Sus organizadores esperan recibir en esta oportunidad más de 22 mil visitantes, en su mayoría profesionales, quienes podrán presenciar el lanzamiento de nuevos productos, talleres, catas especializadas, concursos gastronómicos, clases interactivas de cocina, cursos de chefs y muchas otras sorpresas.

El director comercial de Espacio Food & Service, Andrés Babaca, se ha mostrado optimista con el interés que ha habido de parte de las empresas del rubro por la feria, ya que, faltando dos meses para inaugurar su nueva edición, tiene el 95% de los stands vendidos. Además de ello, desde su primer año, 2011 a la fecha, la feria incrementó en un 500% la cantidad de expositores, y un 300% en el público

profesional asistente. "El mercado del Food & Service, es decir, alimentación fuera del hogar, viene creciendo a tasas importantes, y por ello vemos que hoy expositores que han estado en todas las ediciones de la feria, danó cuenta que es uno de los sectores de vital importancia para el desarrollo de nuevos negocios", señala Babaca.

### LO NUEVO DE LA FERIA EN 2017

Este año, Espacio Food & Service continuará potenciando e implementando nuevas áreas dentro de la exhibición, para sectores de la industria que han tenido importante y significativo crecimiento en el rubro, y que interactúan directamente en la cadena de valor del sector. Ejemplo de esto es el área de innovación, que se implementará como parte del plan de desarrollo. En esta área se invitará a las empresas que tengan productos y servicios innovadores, a postularlos y presentarlos ante un jurado experto, quienes seleccionarán a los mejores. Entre las organizaciones que integrarán esta área destacan el Centro de Innovación UC, la Fundación Chile y la Universidad del Desarrollo.

A lo anterior, se suma una actividad que el destacado sommelier Pascal Böhler realizará con diez maestros cerveceros, demostrando todas las bondades y diversidad de esta bebida, que cada vez tiene más adeptos en Chile.

Sin embargo, los emprendimientos también tendrán su espacio en la feria, ya que la organización hizo un llamado a los

emprendedores del sector a participar con cuatro stands, que serán sorteados entre quienes se inscriban. De esta manera, los ganadores podrán darse a conocer en el mercado y potenciar sus innovadores productos.

En cuanto a los países que estarán presentes en esta nueva versión se encuentran Argentina, Colombia, Ecuador, España, Indonesia, Malasia, México, Paraguay, Polonia, Perú, entre muchos otros, quienes presentarán sus principales productos y elaboraciones de origen.

Sergio Gutiérrez, gerente general del Centro de Convenciones de Santiago, Espacio Riesco, destaca que "uno de los principales impactos de este evento es el nivel internacional, más allá del sector alimentario propiamente tal, ya que concentra a la autoridad gubernamental, al mercado, al entorno y a la sociedad, sobre la incidencia que tiene en la economía local, en la ciudad, en el país y lo región".

Espacio Food & Service destacó que tanto el Ministerio de Agricultura, como Sernatur, Sercotec, Marca País, Red de Alimentos, Centro de Innovación UC y la Cámara de Comercio de Santiago, entre otras instituciones, se hacen partícipes una vez más de la feria, debido a que ésta cumple el objetivo de transformarse en un referente del sector alimentario internacional, potenciando a nuestro país en la materia y en su posicionamiento como productor y exportador de productos de calidad, inocuidad, trazabilidad, garantía internacional y sabor natural.

# GESTIÓN DE PRENSA

Revista Licitando  
Junio-Julio

## ESPACIO FOOD & SERVICE CONTARÁ CON MÁS DE 20 PAÍSES EXPOSITORES Y 770 STANDS EN EXHIBICIÓN

A este mes de inaugurar su séptima edición y con una puesta en escena diferente a la de años anteriores, Espacio Food & Service espera recibir en esta oportunidad a más de 22 mil visitantes.

Una de las vitrinas profesionales de la industria alimentaria más relevantes de Latinoamérica prepara su puesta en escena 2017, con más de 20 países expositores en un espacio de 20.000 m<sup>2</sup> de exhibición y con 770 stands de los diversos actores que participan del rubro alimentario, incluyendo representantes de productos y servicios tan variados como empaques, equipamiento, packaging y diseño, hasta los grandes productores y distribuidores de alimentos.

Nos referimos a Espacio Food & Service, que se alista para llevar a cabo su séptima edición, la cual se realizará los días 12, 13 y 14 de septiembre en el Centro de Convenciones de Santiago, Sagrado Rosco, entidad que también organiza y produce el evento.

Sus organizadores esperan recibir en esta oportunidad a más de 22 mil visitantes, en su mayoría profesionales, quienes podrán presenciar el lanzamiento de nuevos productos, talleres, salas especializadas, concursos gastronómicos, clases interactivas de cocina, cursos de chef y muchas otras sorpresas.



El Director Comercial de Espacio Food & Service, Andrés Ibáñez se ha mostrado muy optimista con el interés que ha habido de parte de las empresas del rubro por la feria, ya que, faltando un par de meses para inaugurar su nueva edición, tiene prácticamente todos los stands vendidos. Además de ello, desde su primer año, en 2011, a la fecha, la feria incrementó en un 500% la cantidad de expositores y un 300% en el público profesional asistente. "El mercado del Food & Service, se dice, alimentación fuera del hogar, viene creciendo a tasas importantes, y por ello vemos que hay expositores que han estado en todas las ediciones de la feria, dando cuenta que esta es en una vitrina de vital importancia para el desarrollo de nuevos negocios", destaca Ibáñez.

## LO NUEVO DE LA FERIA EN 2017

Este año, Espacio Food & Service continuará potenciando e implementando nuevas áreas dentro de la exhibición para actores de la industria que han tenido importante y significativo crecimiento en el rubro y que interactúan directamente en la cadena de valor del sector. Ejemplo de esto es el área de innovación que se implementará como parte del plan de desarrollo. En esta área se invitará a las empresas que tengan productos y servicios innovadores, a postularlos y presentarlos ante un jurado experto, quienes seleccionarán a los mejores. Entre las organizaciones que integran esta área destacan el Centro de Innovación UC, la Fundación Chile y la Universidad del Desarrollo.

A lo anterior, se suma una actividad que el destacado Sommelier Pascual Ibáñez, realizará con 10 maestros cerveceros, demostrando todas las bondades y diversidad de esta bebida que cada vez tiene más adeptos en Chile.

Si embargo, los emprendimientos también tendrán su espacio en la feria, ya que la organización hizo un llamado a los emprendedores del sector a participar por cuatro stands que serán seleccionados entre los mejores que fueron invitados. De esta manera los ganadores podrán darse a conocer en el mercado y potenciar sus innovadoras producciones.



En cuanto a los países que estarán presentes en esta nueva versión, se encuentran Argentina, Colombia, Ecuador, España, Indonesia, Malasia, México, Paraguay, Polonia, Perú, entre muchos otros, quienes presentarán sus principales productos y elaboraciones de origen.

Sergio Gutiérrez, gerente general del Centro de Convenciones de Santiago, Sagrado Rosco, destaca que una feria de esta categoría tiene un gran impacto a nivel internacional más allá del sector alimentario propiamente tal, ya que concientiza a la autoridad gubernamental, al mercado, al entorno y a la sociedad sobre la incidencia que tiene en la economía local, en la de la ciudad, en la del país y la región.

Espacio Food & Service destacó que tanto el Ministerio de Agricultura, como SERNATUR, SERNOCOTEC, Marca País, Red de Alimentos, Centro de Innovación UC y la Cámara de Comercio de Santiago, entre otras instituciones, se hacen partícipes una vez más de la feria, debido a que ésta cumple el objetivo de transformarse en un referente del sector alimentario internacional, potenciando e impulsando en la materia y en su posicionamiento como productor y exportador de productos de calidad, innovador, trazabilidad, garantía internacional y sabor natural.



# GESTIÓN DE PRENSA

800.cl  
Junio-Julio

Feria comercial

## Espacio Food & Service 2017

7° encuentro de la industria gastronómica

[Página Web](#)

Cuando:

**Del Martes 12 Septiembre 2017 al  
Jueves 14 Septiembre 2017**

Donde:

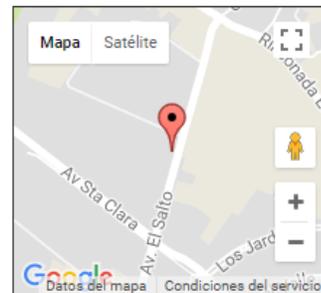
[Espacio Riesco](#)



Av. El Salto Norte 5000  
Ciudad Empresarial, Huechuraba,  
Santiago.

Horarios:

**Desde las 10:00 a las 20:00 hrs**



> Ampliar Mapa

Espacio Food and Service 2017 Santiago de Chile, será una feria cuyo principal objetivo será convertirse en la primera y más importante feria de proveedores de la industria gastronómica out of home en Chile.

En Espacio Food and Service 2017 Santiago de Chile, se darán cita los principales profesionales y empresas del sector, siendo para ellos un evento de casi inexcusable asistencia tanto por las novedades que se podrán descubrir, como por los importantes contactos comerciales que se podrán generar.

Espacio Food and Service 2017 Santiago de Chile será un evento que convocará principalmente a un público profesional, aquellos responsables de compras y operaciones de las principales categorías de la Industria del canal Institucional, hoteles, restaurantes, casinos, Junaeb, cadenas de comida rápida, banqueteros, nutricionistas, tiendas de conveniencia, plantas de cook and chill, entre otros.

Revisa todas las fotos del público de la feria [Food and Service 2015 aquí](#)

Revisa todas las fotos de los stands de la feria [Food and Service 2015 aquí](#)

Revisa todas las fotos de las promotoras de la feria [Food and Service 2015 aquí](#)

[Tweet](#) [Me gusta 15](#) [Compartir](#)



# GESTIÓN DE PRENSA

biobiochile.cl

Inicio Nacional Internacional Economía Deportes Tendencias Opinión

Economía

Martes 06 Junio de 2017 | Publicado a las 14:49

## Food & Service 2017: 85% de los participantes son tomadores de decisiones de sus empresas



157 Visitas

URL Corta: <http://bb.cl/h0gm>

Publicado por Max Dubóide

La Información es de Comunicado de Prensa

¿Encuentra un error? Avisanos

Entre el **12 y 14 de septiembre** de este año se llevará a cabo la séptima versión de la feria alimentaria más importante de Chile, **Espacio Food & Service**, un encuentro de profesionales de la industria que ha ganado cada año un mayor prestigio a nivel nacional y latinoamericano.

En esta nueva edición, las más **22 mil personas** que se esperan que visiten la feria, presenciarán en **20.000m2 de exhibición**, **750 stands de diferentes expositores**, entre ellos proveedores de la industria alimentaria, productores y distribuidores de materias primas; empresas de equipamiento, implementación, menaje, mobiliario, diseño y arquitectura para la industria; representantes, importadores y exportadores de insumos y equipos; y empresas de logística, distribución, transporte y bodegaje, entre otras.

Otra de las grandes novedades que traerá el evento es la presencia de nuevos países como expositores, destacando entre ellos **Polonia**. Este se sumará a **Argentina, Brasil, Perú, España, Indonesia, Ecuador** y entre otros, naciones que han participado de la feria desde su primera versión. Cada uno de ellos dará a conocer las nuevas tendencias en la gastronomía, las innovaciones tecnológicas y además ofrecer degustaciones de sus alimentos a los visitantes.

Como cada año se contempla un nutrido programa de charlas, seminarios, catas, clases magistrales de cocina, lanzamientos de productos y un concurso gastronómico, el cual nos ha ayudado a generar cada vez mayor interés por parte de diversos sectores de esta industria, desde docentes hasta personal técnico y profesional.

Un dato relevante a considerar es que más del **85% de los asistentes a la feria corresponden a tomadores de decisión**, entre ellos analistas, asistentes comerciales, directores de empresas, jefes de área, estudiantes de gastronomía y nutrición e ingenieros de alimentos, entre otros profesionales ligados al rubro de alimentos.

Bio Bio Chile  
06-06-2017

[Link](#)

# GESTIÓN DE PRENSA

biobiochile.cl

Inicio Nacional Internacional Economía Deportes Tendencias Opinión

Economía

Martes 13 junio de 2017 | Publicado a las 15:46

## Food & Service: 20 países participarán en la feria alimentaria más grande de Chile



349 Visitas

URL Corta: <http://rbb.cl/n318>

Publicado por Max Duhalde

¿Encontraste un error? [Avisanos](#)



Encuentra tu proyecto en:  
[aconcagua.com](http://aconcagua.com)

En septiembre se realizará una nueva versión de la Feria de la Industria Alimentaria más gran de Chile: **Food & Service 2017**. Para este año, serán miles las empresas participantes y países protagonistas en el mercado agroalimentario.

**Andrés Ilabaca**, director comercial de la feria, entregó mayores detalles de lo que se viene para este 2017, análisis de la Industria en Chile y el crecimiento del rubro a nivel país como en el mercado Internacional.

**Food & Service** se realizará desde el **12 al 14 de septiembre** en Espacio Riesco. **Bio Bio** es la radio oficial de la feria.

#ESPACIO RIESCO #FOOD & SERVICE #INDUSTRIA ALIMENTARIA

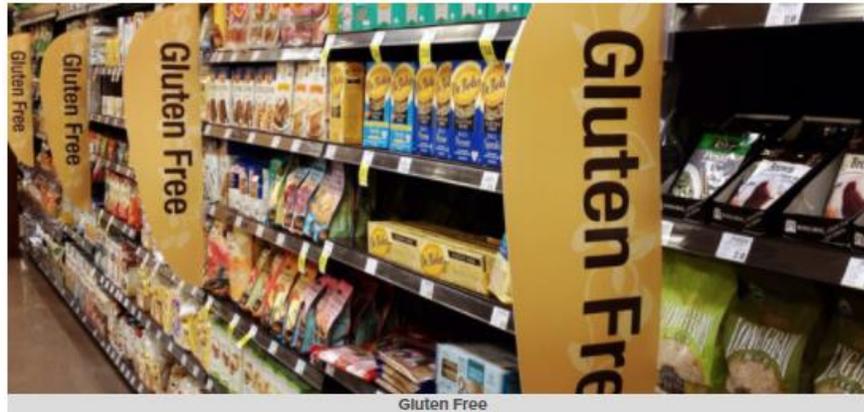
Bio Bio Chile  
13-06-2017

# GESTIÓN DE PRENSA

## Economía

Lunes 03 julio de 2017 | Publicado a las 12:05

### Del problema a la solución: La mujer que transformó su enfermedad en un emprendimiento



990 Visitas

URL Corta: <http://rbb.cl/h9v4>

Publicado por Lucía Alegrate

¿Encontraste un error? Avísanos



**Camila Tobar** fue diagnosticada celíaca y alérgica alimentaria siete años atrás "De pronto me encontré con que Chile, aun siendo el segundo país del mundo que más pan consume, apenas tenía oferta, todo era muy malo y caro." Nos cuenta Camila. "Esta es, sin duda, una enfermedad social. Por ejemplo, había días que todos

Bio Bio Chile  
03-07-2017

# GESTIÓN DE PRENSA

Economía

Lunes 10 julio de 2017 | Publicado a las 11:15

## Lo mejor de Francia en Chile: "Santa Rosa" ofrecerá finos quesos en Food&Service 2017



Flickr (cc)



351 Visitas

URL Corta: <http://rbb.cl/hcbw>

Publicado por [Lucía Alegrete](#)

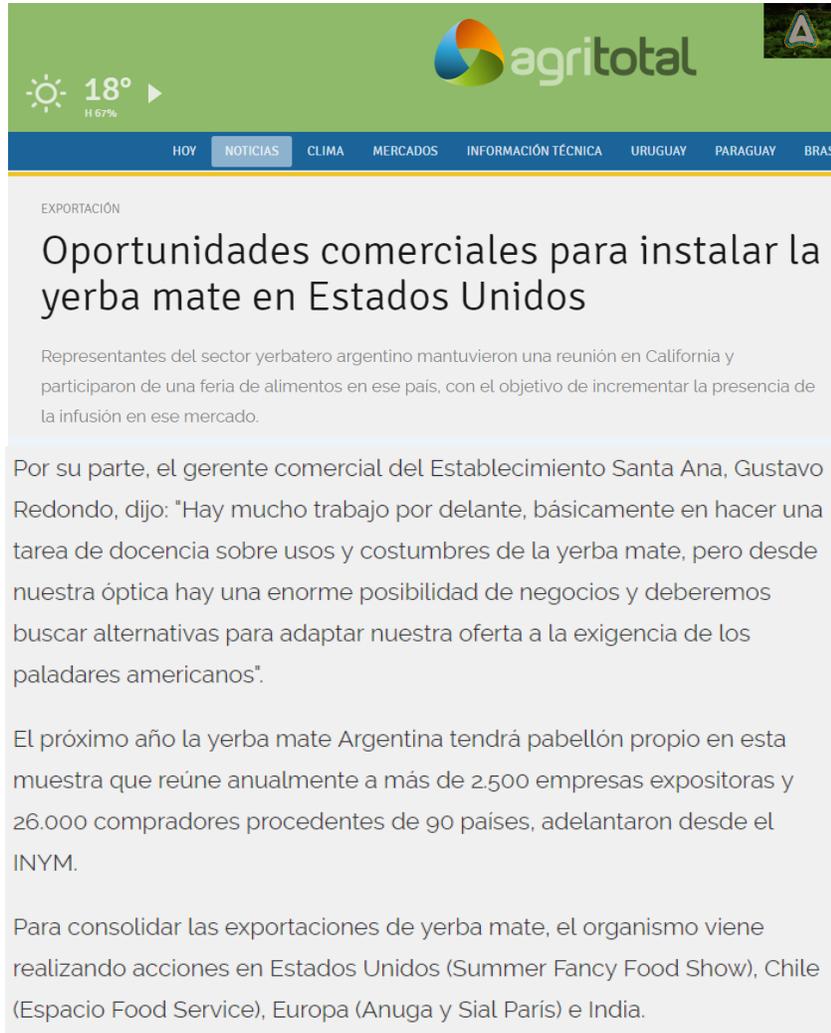
[¿Encontraste un error?](#) [Avisanos](#)



Si has participado de versiones anteriores de **Food & Service**, de seguro viste una gran representación de la **Torre Eiffel**, adornada con diversas variedades ed quesos, como también un mapa compuesto por productos lácteos, además de chefs y especialista del país galo. Bien, la experiencia francesa se repetirá este año en **Santa Rosa**, empresa responsable de toda la

Bio Bio Chile  
10-07-2017

# GESTIÓN DE PRENSA



The screenshot shows the AgriTotal website interface. At the top, there is a weather widget displaying 18°C and 67% humidity. The AgriTotal logo is prominently displayed. A navigation menu includes links for HOY, NOTICIAS, CLIMA, MERCADOS, INFORMACIÓN TÉCNICA, URUGUAY, PARAGUAY, and BRASIL. The main content area features a news article under the heading 'EXPORTACIÓN' with the title 'Oportunidades comerciales para instalar la yerba mate en Estados Unidos'. The article text discusses a meeting by Argentine yerba mate industry representatives in California and their goal to increase market presence. It quotes Gustavo Redondo, commercial manager of Establecimiento Santa Ana, and mentions an upcoming trade show in the US.

EXPORTACIÓN

## Oportunidades comerciales para instalar la yerba mate en Estados Unidos

Representantes del sector yerbatero argentino mantuvieron una reunión en California y participaron de una feria de alimentos en ese país, con el objetivo de incrementar la presencia de la infusión en ese mercado.

Por su parte, el gerente comercial del Establecimiento Santa Ana, Gustavo Redondo, dijo: "Hay mucho trabajo por delante, básicamente en hacer una tarea de docencia sobre usos y costumbres de la yerba mate, pero desde nuestra óptica hay una enorme posibilidad de negocios y deberemos buscar alternativas para adaptar nuestra oferta a la exigencia de los paladares americanos".

El próximo año la yerba mate Argentina tendrá pabellón propio en esta muestra que reúne anualmente a más de 2.500 empresas expositoras y 26.000 compradores procedentes de 90 países, adelantaron desde el INYM.

Para consolidar las exportaciones de yerba mate, el organismo viene realizando acciones en Estados Unidos (Summer Fancy Food Show), Chile (Espacio Food Service), Europa (Anuga y Sial París) e India.

**AgriTotal (Argentina)**  
**11-07-2017**

# GESTIÓN DE PRENSA

Bio Bio Chile

14-07-2017

[Link](#)

## Economía

Viernes 14 julio de 2017 | Publicado a las 12:06

### Hoy último plazo: Emprendedores pondrán participar por 4 stands en Food & Service



165 Visitas

URL Corta: <http://rbb.cl/neru>

Publicado por Max Duhalde

¿Encontraste un error? Avisanos

Con el objetivo de impulsar el crecimiento de la industria alimentaria en el país y sobre todo el emprendimiento de quienes están recién comenzando en este sector, Espacio Food & Service, hizo un llamado a todos los emprendedores nacionales a participar en el concurso "haz crecer tu emprendimiento". El premio consiste en ser dueño de uno de los cuatro stands que serán entregados a los mejores proyectos que se inscriban en y cumplan con las bases del concurso.

Este reconocimiento además de poner en valor todo el trabajo que estos emprendimientos llevan en su corta vida comercial, permitirá que estos puedan darse a conocer en el mercado y a potenciales clientes que buscan comercializar nuevos e innovadores productos.

Andrés Itabaca, Director Comercial de la feria, afirma que "este es un importante espacio para que pequeños o medianos emprendedores participen de una instancia que cada año convoca a más profesionales de la alimentación. En esta oportunidad, esperamos contar con la vista de más de 22 mil personas pertenecientes al rubro, ocasión perfecta para que aquellos que están surgiendo en sus empresas alimentarias establezcan contactos y reuniones comerciales que pueden ser vitales para sus negocios".

Para participar en "haz crecer tu emprendimiento", los interesados, personas naturales o jurídicas, que tengan un producto o servicio orientado a la industria alimentaria, deben contar con los siguientes requisitos:

- En el caso de empresas, deben tener menos de 5 años desde su iniciación de actividades
- Facturación anual no superior a 120 millones de pesos
- Importante enfoque a la venta de un producto/servicio industrial.
- Que cuente con todas las normas y certificaciones necesarias para ser comercializado.
- Enviar una presentación en Video, PowerPoint o PDF del producto o servicio al correo.

Para postular, los interesados tienen como fecha hasta hoy para ingresar sus datos. Luego de ello, un jurado compuesto por profesionales de la industria alimentaria y colaboradores de la feria, evaluarán las propuestas inscritas para elegir finalmente a los 4 mejores. Los resultados serán entregados personalmente por la organización y difundidos en las diversas plataformas digitales de Espacio Food & Service.

"Los ganadores contarán con un stand completamente acondicionado y capacitación profesional para que puedan sacar el mayor partido a las oportunidades comerciales de la feria. Esperamos que en las próximas versiones podamos contar con más espacios para las empresas del sector que están emergiendo y así, continuemos consolidándonos como potencia nacional en la materia", destaca Itabaca.

# GESTIÓN DE PRENSA

La Cuarta  
27-07-2017

Por **Alejo Torres Urzúa**

Participar como expositor en la cotota feria Espacio Food & Service 2017, es el premio mayor al que podrán acceder las pequeñas empresas que resulten seleccionadas en el concurso de Sercotec para productores de manje o insanos del rubro alimentario de Chile.

En el brillo se elegirán 16 empresas, las que podrán comercializar sus productos y generar relaciones de negocios en una de las mayores juntas de proveedores de la industria, cuyos clientes en su mayoría son hoteles, restaurantes y casinos. Sercotec cofinanciará el espacio en la feria, gastos de traslado desde y hacia la región de origen a Santiago y alimentación hasta que acabe el manje, entre otras acciones. En tanto, las empresas

Al brillo ideado por Sercotec pueden participar pequeños boliches de todo Chile

## Inscríbase y participe en cotota feria de la industria alimentaria



seleccionadas deberán hacer un aporte de solo 150 mil piticinas. A la medida pueden postular boliches con ventas anuales de hasta 25 mil U\$, pertenecientes a la industria alimentaria, en rubros tales como productos gourmet; producción de alimentos, vitacinos y hoorn; proveedores de insumos, menaje y equipamiento gastronómico; provisión de uniformes y textiles para la industria gastronómica, entre otros. Las inscripciones se recibirán hasta el 10 de agosto, presentando el formulario completo, muestras de productos y demás antecedentes requeridos en la Dirección Regional de Sercotec correspondiente al domicilio. Bases y más información del concurso en [www.sercotec.cl](http://www.sercotec.cl).

# GESTIÓN DE PRENSA

**ESPACIO Food & SERVICE Chile 2017**

**INVITACIÓN** 12-13-14/SEP 2017

PARTICIPA EN EL EVENTO PROFESIONAL MÁS IMPORTANTE DEL SECTOR ALIMENTARIO

**FUTURO 88.9 FM**

Aquí encontrarás:

- Expositores nacionales y extranjeros
- Ruedas de negocios - Charlas técnicas
- Concursos gastronómicos - Cocina interactiva
- Seminarios y asesorías profesionales
- Catas y degustaciones y mucho más

450 EXPOSITORES  
22.000 VISITANTES  
770 STANDS  
20.000 ASISTENTES

INVITACIÓN GRATUITA PREVIA INSCRIPCIÓN EN [www.espaciofoodservice.cl](http://www.espaciofoodservice.cl)

Más información en:  
+56 2 2470 4460  
contacto@espaciofoodservice.cl

Radio Futuro /  
InnovaRock  
01-08-2017

# GESTIÓN DE PRENSA

**Economía**

Jueves 17 agosto de 2017 | Publicado a las 17:25

## Cuenta regresiva para la nueva edición de la feria de alimentos más importante del país



Food & Service

253 Visitas

URL Corta: <http://vbb.cl/tp60>

Publicado por **Max Duhalde**  
La información es de **Comunicado de Prensa**

¿Sabía usted que, en el siglo 19, Chile ya era una potencia agroalimentaria y que muchos de los productos que se elaboraban en aquella época fueron premiados por los más reconocidos concursos europeos? A partir del próximo 12 de septiembre cuando se inaugure, en Espacio Riesco, la séptima versión de la feria alimentaria más importante del país, **Espacio Food & Service**, podrá observar entre las grandes novedades de esta feria, la exhibición de envases y etiquetas antiguas de alimentos chilenos "El año de la Cocoa", del coleccionista **Oscar Aedo Inostroza**, quien mostrará piezas únicas.

Esta actividad junto a muchas otras serán parte de las **tres Jornadas** de una feria que hoy es considerada como la segunda del sector alimentario más importante en Latinoamérica y que espera recibir en esta oportunidad a más de **22 mil profesionales y conocedores del rubro**, quienes podrán interactuar con más de **20 países expositores** y cerca de **800 stands**, en un espacio de 22.000 mt2 de exhibición.

Entre las novedades y sorpresas que se preparan este año, está el lanzamiento de diversos productos que los expositores aprovecharán de realizar, como por ejemplo el **agua negra BLK**, el endulzante con extracto de maqui **Naturalist Stevia**, la marca **Soprole Food Professionals**, así como el lanzamiento de una crema refrigerada, o una premezcla integral de Abifood para preparar productos salados y una línea de **snack dulces** en base a legumbres de Nuna, entre muchos otros productos.

De la misma forma se destacan las ruedas de negocios de **Eurochile**, cuya actividad tiene como objetivo reunir al mayor número de empresas y profesionales del sector **agroalimentario** y ofrecer contactos de negocios con agregados comerciales de países de la Unión Europea. De esta manera, ambas partes sostendrán reuniones bilaterales con el objeto de compartir información y analizar posibles trabajos a futuro.

Por su parte, Fundación Chile llevará a cabo un "**Pitch Day**", con los mejores **startups** que postularon a la convocatoria de "**Piensa en Grande Alimentos**", concurso que tiene como objetivo de potenciar emprendimientos con soluciones innovadoras, escalables y una mirada de crecimiento internacional en el sector de los alimentos.

**Andrés Ibabaca**, Director Comercial de la feria, destaca: "Todas estas novedades se pueden vivir en esta feria. Tenemos hoy la posibilidad de contar con un evento que marca tendencias y que nos conecta con el mundo, de relacionarse con profesionales y emprendedores; a entablar el diálogo y así contribuir al fortalecimiento y enriquecimiento de todos los sectores que participan de la muestra".

Bio Bio Chile  
17-08-2017

[Link](#)

# GESTIÓN DE PRENSA

El Mercurio  
27-06-2017

[Link](#)

## EVENTOS NACIONALES E INTERNACIONALES:

### En la búsqueda de tendencias alimentarias

Tanto en Chile como en el mundo se realizan en forma permanente múltiples encuentros, ferias y seminarios que abordan temáticas fundamentales en la industria alimentaria, como tecnologías, productos y procesos.

La industria alimentaria, en Chile, es un sector que evoluciona cada año con nuevas técnicas, productos, empaques e innovaciones, y donde los proveedores juegan un rol fundamental, tanto lo es también en el segmento específico de la comida saludable.

Considerando el potencial de esta industria a nivel país, es que continuamente se organizan eventos en torno a este rubro. Uno de los ejemplos es el 2° Seminario "Foodtech: Innovación e Impacto que Moverá el Futuro" que se realizó en agosto de este año, en el Hotel Poma El Bosque, Las Condes, Santiago.

Dentro de los temáticas abordadas el mercado internacional y sus nuevas tendencias, que están demandando las competencias del siglo XXI, se mencionaron temas como: empresas eficientes, innovación, inteligencia artificial en el sector, y atención a la sostenibilidad, entre otros.

Otro encuentro importante es la séptima versión de Espacio Food & Service que se organizó en septiembre de 2017 en Espacio Fiestas, en Santiago. Una oportunidad para conocer las últimas tendencias de la industria y nuevos productos.

Las actividades son diversas como: talleres, charlas y presentaciones de destacados chefs. Asimismo, hubo un espacio de comida saludable donde otros nacionales e internacionales de gran trayectoria realizaron exhibiciones, compartiendo con los asistentes sus prácticas y maneras propias.

De esta forma, además del público general, el encuentro apunta a profesionales del sector como escuelas, universidades de cocina y organizaciones de los principales sectores de la industria del catering institucional, hoteles, restaurantes, bares y cafeterías.



Distintas actividades que respaldan las últimas innovaciones de mercado.

de comida rápida, entre otros.

Por otro lado, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, a través de su programa de apoyo al desarrollo rural, se encuentra en Chile, entre julio y octubre de 2017 ERI, realizando, según explica la organización, que los próximos días se constituirá un documento preliminar de dirección del gobierno, se revisa e implementa de interés público para integrar acciones estructurales, científicas y sociales.

"Y es, en este sentido, que la magnitud alimentaria constituye una problemática compleja que debe ser abordada a través de una estrategia concertada por todos los actores involucrados y materializada en planes de acción integrales, coordinados, y adecuadamente financiados y ejecutados", sostiene la entidad.

#### ALREDEDOR DEL MUNDO

La industria alimentaria es un tema relevante en todas las regiones del planeta, por eso, a nivel internacional también se efectúan diversos encuentros,

ferias e seminarios relacionados con este sector. En este sentido, se desarrolló en septiembre de este año la versión número 22 de la Feria Internacional de Alimentos, Bebidas y Tecnología para el Procesamiento, InterFood Madrid 2017 y que por su posición es una de las ferias líderes para ingresar al mercado de Europa y su área de influencia. Cuenta además de 400 expositores locales e internacionales, y equivale a más de 45 mil asistentes profesionales.

También destaca Fine Food Australia 2017 que cubre su 22 edición anual, también en noviembre de este año. Se trata de una feria profesional e internacional de bebidas, alimentos y equipamientos para el foodservice y la industria de la hospitalidad y catering. Hasta, entre otros.

Fine Food Australia equivale a más de mil expositores y cerca de 25 mil visitantes profesionales del sector. Habla exhibidores nacionales, regionales y extranjeros. Dentro de las zonas especiales se encuentran gourmet, panadería, bebidas, chocolates y sus especialidades, aceites, carnes y productos del mar, y sabores del mundo.

# GESTIÓN DE PRENSA

Revista Mujer / La Tercera  
03-09-2017

ESTE 12, 13 Y 14 DE SEPTIEMBRE SE REALIZARÁ LA **FERIA ESPACIO FOOD & SERVICE**, PARA TODOS LOS QUE VIVEN Y TRABAJAN EN TORNO AL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA. SERÁ EN ESPACIO RIESCO.  
TODA LA INFO EN [ESPACIOFOODSERVICE.CL](http://ESPACIOFOODSERVICE.CL).



#### ANA MARÍA EN VITACURA

Hasta Los Cabres de Vitacura llegó el restaurante Ana María, de la céntrica calle Club Hípico. La famosa "picada" abre un segundo local, un espacio enorme, con agradables terrazas y una ambientación más actual que en nada recuerda al comedor del centro. Lo que sí permanece es la calidad de su cocina y platos tradicionales como las aves de caza -codornices, perdices, ganso, pato-, las carnes exóticas -jabalí, liebre, rana-, pescados y mariscos.

AV. VITACURA 671.  
ANAMARIVITACURA.CL



#### SAUVIGNON BLANC RESERVA 2017 DE CASAS DEL BOSQUE

¡Qué alegría cuando comienzan a aparecer los sauvignon blanc del año! Significa que la primavera está ad portas, y con ella las terrazas y los ricos vinos que se beben fríos. Este, de Casablanca, es de color amarillito pálido, con notas a espiárrago, membrillo y aroma floral en la nariz. En boca, su sabor es cítrico y mineral y con brillante acidez. Perfecto para disfrutar con productos del mar y quesos frescos de cabra.

DE SUIO EN CASASDELBOQUE.CL



#### NUEVAS COCINAS DE MABE

Su quemador Fast Cook calienta 30% más rápido (hierve 2 litros de agua en menos de 7 minutos). El quemador 3 Professional Ring permite encender de forma independiente un anillo, para recipientes pequeños, o los tres, para recipientes grandes. También tienen quemadores que se apagan automáticamente, gracias a un temporizador y a un sensor que detecta ausencia de llama y corta el gas de inmediato. Están disponibles en blanco, grisita o con frente de acero inoxidable.

MABE CL

# GESTIÓN DE PRENSA

La Tercera  
10-09-2017

[Link](#)

## Nuevas oportunidades

# Los desafíos de la industria agroalimentaria

Entregar productos con valor agregado y potenciar las relaciones con los países de Centro América son algunas de las claves que deben considerar los productores nacionales. Asimismo, en Espacio Food & Service podrán conocer de primera fuente los requerimientos del mundo hacia el mercado nacional.

Por **Romina Jaramillo di Lenardo**



Actualmente, la industria alimentaria está pasando por un excelente momento y se ha consolidado dentro de los grandes exportadores mundiales de productos alimentarios en diversas categorías. Este éxito del rubro va de la mano con los más de 20 tratados de comercio que tiene Chile con 80 países. Asimismo, el objetivo de estos acuerdos es impulsar, desarrollar y diversificar la matriz exportadora.

Para Andrés Iribarren, director comercial de Espacio Food & Service, la explicación del éxito de esta industria agroalimentaria va de la mano con que existe una estrategia a nivel país y se espera que en los próximos 10 años supere al cobre. "El mundo está exigiendo cada vez más productos diferenciados, que sean funcionales, y que cumplan y satisfagan requisitos muy concretos. Desde ese punto de vista, Chile tiene la obligación de

abordar esos mercados, porque hoy todo lo que tenga relación con internet y las redes sociales se pueden visualizar fácilmente, y así saber cuáles son los requerimientos que se están demandando", agrega.

Entre las categorías de alimentos, las que más destacan y que están en el top ten mundial según el experto de Espacio Food & Service son: los vinos, pescados, aceite de oliva y carnes blancas (pollo y cerdo) para el mercado asiático. Pero también, las cerezas y las nueces están tomando un rol importante. "Los berries también son propios de Chile, pero el problema está en que el país no cuenta con productos que tengan un valor agregado. El desafío precisamente es buscar alternativas para otorgarles un mayor valor. Por ejemplo, en el caso de los berries o el maqui, contamos con bebidas energéticas de estos frutos, también tenemos opciones deshidratadas, y otros que tienen una

serie de funcionalidades. Si llevas ese producto al mercado europeo, tendrá intrínsecamente un valor mayor que si se llevan solamente el fruto que tiene una vida útil corta", enfatiza Iribarren.

## ¿A qué mercados apuntar?

Entre los mercados más atractivos para los empresarios y emprendedores chilenos, se encuentra el latinoamericano, ya que posee ciertas ventajas como: la facilidad del idioma, los fletes son más baratos porque las distancias son más cortas y hay productos que son parte de la dieta de la región como el salmón, aceite de oliva y vino.

Para los organizadores de Espacio Food & Service, Brasil es una excelente ventana para Chile por la cercanía que existe. "También está el mercado de América Central, nosotros, como país no estamos llegando con productos con valor agregado. En general, llegamos a través de terceros y es por eso que en esta oportunidad invitamos a todos los países de Centro América, para que vean de primera fuente como funciona el mercado en Chile", explica el Andrés Iribarren, director comercial de Espacio Food & Service.





# GESTIÓN DE PRENSA



Vive TV  
11-09-2017  
[Link](#)

# GESTIÓN DE PRENSA



CNN Chile  
12-09-2017  
[Link](#)

# GESTIÓN DE PRENSA



Radio La Clave

12-09-2017

[Link](#)

# GESTIÓN DE PRENSA

Radio La Clave  
12-09-2017



# GESTIÓN DE PRENSA

**LA NACIÓN**  
www.lanacion.cl

ACTUALIDAD OPINIÓN ECONOMÍA TRIUNFO VANGUARDIA TENDENCIAS VIDABACIÓN

Nuestro sistema aleatorio de selección de ganadores podría elegirte como ganador de un premio de \$500.000. [CLICK AQUÍ](#)

Inicio > Economía > Emprendimiento > Food & Service: conoce los emprendimientos innovadores que estarán presentes

## FOOD & SERVICE: CONOCE LOS EMPRENDIMIENTOS INNOVADORES QUE ESTARÁN PRESENTES

El evento, que se inició este martes y se extenderá hasta el 14 de septiembre en el Espacio Riesco, tendrá la participación de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), que patrocinará a algunos productores.

por Ricardo Pérez Vallejos - Martes, 12 de Septiembre de 2017

Compartir en Facebook Twitter G+ P



En un importante evento del mundo empresarial relacionado con el rubro hotelero y turístico se ha convertido el encuentro **Food & Service**, cuya séptima versión se inició este martes y se extenderá hasta el jueves 14 de septiembre, en el Espacio Riesco.

En esta oportunidad estará presente la **Fundación para la Innovación Agraria (FIA)**, que patrocinará una serie de emprendimientos innovadores que buscan generar negocios, crear redes de comercialización y contactos con los consumidores.

**María José Etchegaray**, directora ejecutiva de la FIA, expresó que "para nosotros es muy importante poder estar presentes en Food & Service con proyectos de emprendedores que han decidido innovar en sus productos y que además han utilizado como base los alimentos que nos ofrece el territorio nacional".

**SIGUIENDOS**

- 51,525 Fans
- 1,395 Seguidores
- 315,722 Seguidores

**COMPARTES**

PLACIDO DOMÍNGUEZ Chile

TRUNFO

**SALAH SOBRE SELECCIONADOS: "SON LOS MEJORES QUE HE MOS TENIDO Y LOS ESTÁN SATANIZANDO"**

**INCREÍBLE: SANCIONAN A FUTBOLISTA POR ORINAR HACIA HINCHADA RIVAL**

**MARIA JOSÉ ETCHEGARAY A LOS**

La Nación  
12-09-2017  
[Link](#)

# GESTIÓN DE PRENSA

Portal Innova



## Innovadores productos son parte de la oferta de Food and Service 2017

By Portal Innova | Espacio Food Service, Noticias, Tendencias | 0 comment | 14 Septiembre, 2017 | ♥ 0

*Una alta convocatoria marcó la jornada de inauguración de la séptima versión de la feria Food and Service, un reconocido lugar de encuentro entre empresarios relacionados al rubro hotelero y gastronómico del país. La Fundación para la Innovación Agraria (FIA) estará presente con vanguardistas productos en este evento que se presentará hasta el jueves 14 de septiembre en Espacio Riesco.*

La Fundación para la Innovación Agraria (FIA) ha apostado por patrocinar a sus productores para que participen en importantes ferias del rubro, las que constituyen una importante vitrina, que les permite generar negocios y articularse en redes de comercialización, además de entablar contacto con los consumidores finales.

Es en este contexto que María José Etohegaray, Directora Ejecutiva de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), comenta que "para nosotros es muy importante poder estar presentes en Food & Service con proyectos de emprendedores que han decidido innovar en sus productos y que además han utilizado como base los alimentos que nos ofrece el territorio nacional".

Además, complementa que "entendemos que existen dificultades para insertar o posicionar algunos productos en el mercado, es por esto que a través de las Ferias en FIA queremos traspasar las experiencias de nuestros ejecutores al público. De manera de que la gente pueda ver, por medio de la evidencia empírica, el apoyo de FIA, las formas en cómo se puede innovar y cómo evolucionan las ideas en pro de generar productos o procesos con componentes innovadores".

Autoridades del mundo del agro, como Carlos Furche y Claudio Ternicier, Ministro y Subsecretario de Agricultura, así como representantes de importantes empresas privadas, estuvieron presentes, donde además participaron del lanzamiento del AJUA Rainwater, un innovador producto: agua de lluvia convertida en una refrescante bebida funcional. Desde la selva valdiviana estos emprendedores combinaron la más pura agua de lluvia con berries nativos, para hacer de esta una bebida funcional y gourmet.

Además, fue premiada en la Expo Mundo Rural de Concepción 2017, donde recibió el reconocimiento al producto más innovador.

Portal Innova

14-09-2017

[Link](#)

# GESTIÓN DE PRENSA



CNN Chile  
14-09-2017

# GESTIÓN DE PRENSA

**6 Digital**

## La yerba mate argentina avanza a paso firme en el mercado chileno

REGIONALES | LUNES 18 DE SEPTIEMBRE DE 2017 - 13:20



Influenciado por la fama que tiene adelante el Instituto Nacional de la Yerba Mate para interpretar las nuevas tendencias de consumo y buscar nuevos nichos a la yerba mate argentina, el mercado chileno se consolida como uno de los principales mercados externos de nuestra "Infusión Nacional".

Este trabajo de promoción acerca de las características, beneficios y propiedades de la yerba mate sumó este mes un nuevo capítulo con la participación conjunta del INYM y una empresa yerbatera en la feria "Food & Service", que se desarrolló entre el 14 y el 16 de septiembre en Santiago de Chile.

De acuerdo a los registros de embarques hacia el mercado interno, Chile ocupa el segundo lugar como destino de la yerba mate argentina (después de la región Sur - Líbano) con alrededor de 4.000.000 de kilos. "El mercado chileno está siendo cada vez más atractivo para los productores argentinos. Es lo que en el año hubo un crecimiento del 40% en las exportaciones hacia este país", declaró el sub gerente de Marketing del Iyym, Carlos Coppel.

Hace unos años las "matreras" chilenas estaban mayormente concentradas en la región sur del país, pero durante los últimos tiempos el universo de adeptos a la infusión fue trasladándose hacia las grandes centros urbanos del norte, como el caso de Santiago. Dinámicas de puntos metropolitanos y áridos de nueva experiencia fueron especialmente los diversos de la ciudad capital las que dieron paso impulso al consumo de la yerba mate argentina. El mate comenzó a prender entre los estudiantes universitarios y también entre los amantes de la alimentación saludable, quienes vieron en esta bebida reconfortante un excelente aliado del estudio y la vida sana.

Con este panorama previo, la semitiva yerbatera planificó una serie de acciones que tuvo también como uno de sus escenarios a la Embajada Argentina, donde se concretó una presentación de la campaña "Teido Mate en el Teido", destinada a incrementar el consumo de nuestra yerba mate en suelo chileno. Con el embajador José Domingo Bordini como anfitrión, las presentas conocieron detalles de las alternativas que se proponen a los consumidores y pudieron disfrutar de unos buenos mates elaborados con yerba de las empresas que participaron del evento.

La feria "Food & Service", en tanto, se desarrolló entre el martes 14 y el jueves 16 de este mes en el Parque Bicentenario de la capital chilena. En este lugar la empresa elaboradora de las marcas "Rosamento", "CASA", "Cachamat", "Aguantadora", "Playado", "Vendador", "Amenda", "Kissu", "Pigosa" y "Don Arriaga" junto al equipo de promoción del INYM dieron a conocer al público asistente las bondades de la yerba mate, sus propiedades benéficas para salud y su rico cultura. La versatilidad de este producto no solo quedó demostrada en sus diversas variantes como infusión (mate tradicional), mate cocido (mate y frío) sino también como ingrediente en la preparación de tragos y en la pastelería.

Como dato alentador para el sector yerbatero argentino, se puede observar que las representadas en Santiago de Chile ya cuentan con una variedad oferta en marcas y tipos de yerba mate, desde las "tradicionalistas" hasta aquellas "sobresaturadas" y "tan fuertes". Al mismo tiempo, también es posible constatar mayores puntos de venta de mates, bombillas y demás accesorios para disfrutar de una buena experiencia mateera.



Noticias del 6 (Argentina)

14-09-2017

[Link](#)

# GESTIÓN DE PRENSA

COMERCIO EXTERIOR

## Firmas cordobesas buscan negocios en la megaferia alimentaria de Chile

14 septiembre, 2017 | 5:28 am por redaccion



Comercioyjusticia.info  
(Argentina)  
14-09-2017

# GESTIÓN DE PRENSA

20Minutos.com (México)  
14-09-2017

20  
minutos

Internacional Nacional Tu ciudad Deportes Gente y TV Entrete



empresas

Sólo por  
Octubre

Aprovecha el 50%  
todos los Planes c  
Fibra Óptica por 1



INTERNACIONAL



## Inauguran muestra de productos mexicanos en Chile

El embajador de México en Chile, Rubén Beltrán Guerrero, inauguró aquí una muestra de productos mexicanos en el marco de la feria "Food and Service", una de las más importantes del sector. Tras la...



# GESTIÓN DE PRENSA

SERÁ EL CUARTO TÍTULO DE LA SERIE "LAS MARCAS DE LA HISTORIA"

## Patria dulce: La memoria de los confites en Chile

El investigador Óscar Aedo Inostroza ya está trabajando en un libro dedicado a la industria de galletas, chocolates y caramelos.

IÑIGO DÍAZ

En 1979 se vendían por toneladas a \$10 en los semáforos de la capital: doble oblea bañada en chocolate, suficiente para hipnotizar a niños. "El Súper 8 era grito y plata. Jorge McKay, descendiente de tercera generación de esos fabricantes de galletas y chocolates, lo bautizó así en honor a su octavo hijo", dice Óscar Aedo Inostroza, coleccionista y principal investigador de productos de consumo doméstico.

Suyos son los libros ilustrados de la serie "Las marcas de la historia", que recuperan las memorias de fábricas ya evaporadas en el tiempo. En 2000 dedicó el primer título a la industria del cigarrillo; en 2006, a las bebidas de fantasía y cervezas, y en 2013, a la historia del té en Chile, siempre llamativamente ornamentados con imaginería de época.



El Mercurio  
17-09-2017

# GESTIÓN DE PRENSA

Caja > Nacional > Espacio Food & Service recibió más de 30 mil visitantes

## Espacio Food & Service recibió más de 30 mil visitantes

Chile cuenta en la actualidad con más de 20 tratados de comercio con 60 países y 56 oficinas en países de todo el mundo, cuyo claro objetivo es impulsar, desarrollar y diversificar su matriz exportadora.

19 Septiembre 2017 371 0

Compartir en Facebook Tweet en Twitter G+ Me gusta 0 Tweet



Finalizó la séptima versión de la feria de la industria alimentaria más importante del país, Espacio Food & Service 2017, instancia que reunió a más de 450 expositores, 800 stands y 22 países en 20 mil m2 de exhibición. La feria, además, cumplió con creces la meta propuesta: convocar a 30 mil visitantes pertenecientes al rubro alimentario, quienes no sólo participaron de las distintas actividades que se desarrollaron, sino que también entablaron relaciones de negocios con los expositores presentes.

Andrés Iñabaca, director comercial de Espacio Food & Service, afirmó que "este éxito nos compromete a seguir en la senda de buscar una mayor contribución al fortalecimiento y enriquecimiento de todos los sectores que participan de esta industria. Sin embargo, para ello es fundamental que contemos con el apoyo transversal de todos los actores políticos y sociales del país.

Este año, la feria contó con múltiples novedades y eventos que escarparon la atención de los asistentes. Por primera vez, se realizó la competencia Bar Master, que busca premiar al mejor bartender nacional. Además, también, por primera vez en nuestro país, se llevó a cabo el torneo "Best Barista", organizado por Caffé Vergnano, competición mundial que busca a los mejores creadores de una taza de café y los reúne luego en Nueva York. También, este año la feria tuvo un importante foco en el emprendimiento, entregando a cuatro pequeñas empresas nacionales stands fuera de costo para potenciar sus negocios y presencia en el mercado nacional y bajo la misma línea, Fundación Chile realizó su "Pitch Day" de "Piensa en grande alimentos", donde un destacado jurado seleccionó a los ganadores que accederán al programa de aceleración y hasta \$60 millones de financiamiento, a través del fondo SSAP+ de Corfo que administra Fundación Chile.

### Indicadores Economicos

UF: 26.657,27  
Dólar: 622,07  
UTM: 46.786,00

### Redes Sociales

Radio Santiago @radio\_santiago  
Seis de siete candidatos "tormenteros" corren riesgo de quedar fuera de Senado en las elecciones #eleccioneschile2017



Seis de siete candidatos "tormenteros" corren riesgo de quedar fuera de Senado en las elecciones #eleccioneschile2017

Radio Santiago @radio\_santiago  
Tercer encuentro de Andrés Velasco y Andrés Zedler en la sala Ampla (repetición en redes) (Video) #eleccioneschile2017



Tercer encuentro de Andrés Velasco y Andrés Zedler en la sala Ampla (repetición en redes) (Video) #eleccioneschile2017

22 Seguidores 5800 Seguidores

22 Seguidores 5800 Seguidores

Radio Dinámica  
19-09-2017  
[Link](#)

# GESTIÓN DE PRENSA



FERIAS 25 Sep 2017 | 19:26

## Rosamonte asegura que fue positiva la participación en la Feria Food & Service en Chile



Posadas, Misiones | NEA RURAL | La yerbatera apostoleña Rosamonte fue una de las delegaciones de los 22 países que participó de la feria "Food & Service" llevada a cabo en Santiago de Chile. El espacio nació con el objetivo de brindar un lugar de encuentro y convergencia para proveedores, organismos públicos y profesionales de la industria.

El país anfitrión, con proyección de producción de alimentos para mil millones de personas en la región y el mundo, es el que más yerba mate compra después de Siria. Según datos del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), Argentina exporta al país trasandino más de 4 millones de kilos por año.

Gerardo Koropesky, encargado de Comercio Exterior de HREÑUK SA, estuvo presente en la visita al actual embajador de Argentina en Chile, José Octavio Bordón, quien supo ser gobernador de Mendoza y embajador en Estados Unidos. Bordón estuvo acompañado del jefe de Cancillería, Carlos Federico Mascías y ambos mostraron una gran predisposición para realizar futuras acciones conjuntas, entre ellas acercar la yerba mate a sectores más jóvenes a través de las universidades e instituciones educativas, por ejemplo.

Acompañando el crecimiento de Rosamonte en Chile, ya que se puede encontrar los productos en cadenas de retail como Jumbo y Walmart, la [importadora Comercial Nuevo Hogar](#), lanzó recientemente su tienda de comercio electrónico, donde el público chileno podrá adquirir toda la línea de productos Rosamonte, incluso el merchandising oficial.

Gracias al trabajo realizado por el INYM y la Fundación Exportar, que de manera conjunta promueven y promocionan los productos argentinos en el exterior, Rosamonte participó del evento internacional en el que concurren más de 22 mil asistentes especializados en distintos rubros alimenticios y público profesional.

En el evento para conocer las novedades, innovaciones y tendencias de productos y servicios del rubro en un espacio de 149 mil metros cuadrados, Rosamonte tomó iniciativa para que el consumidor chileno

Aguará  
(Argentina)  
25-09-2017

# GESTIÓN DE PRENSA



## Córdoba marcó presencia en el espacio Food and Service

**Considerada la segunda feria alimentaria más importante del continente, estuvo compuesta por tres jornadas intensas de trabajo, recibiendo la visita de más de 22 mil personas entre profesionales y conocedores del rubro.**

Enviar Imprimir sábado, 23 de septiembre de 2017

**Chile.-** La Agencia ProCórdoba, junto al Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto y la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional, acompañaron a empresas argentinas, quienes tuvieron la posibilidad de interactuar con posibles demandantes y distribuidores. A la vez que mostrar sus productos, conocer lo último en tecnología, tendencias e innovación y servicios vinculados al rubro alimenticio.

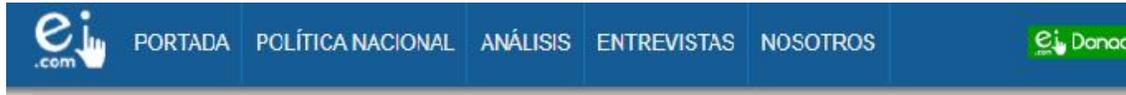
La responsable del Departamento de Comercialización de la firma ProdeMan, Adriana Arrieta, comentó su experiencia: "Es la segunda vez que estamos asistiendo a esta feria, la invitación nos llegó a través de la difusión de la Agencia ProCórdoba. PRODEMAN es una empresa exportadora hace más de 25 años, pero estábamos con una orientación enfocada al sector industrial. Decidimos asistir a Espacio Food and Service, ya que está más orientada a otro segmento, el consumidor final. Es allí donde la empresa se perfila para generar nuevos desarrollos".

Por otra parte, Ernesto Cordeiro, representante de la empresa Cordeiro y Cía, expresó su opinión sobre el evento: "Somos una firma que produce y comercializa la yerba Verdeflor. En esta oportunidad, participamos conjuntamente con ProCórdoba y con el Instituto Nacional de Yerba Mate. El aporte de las instituciones es realmente muy válido, ya que nos permite hacer conocer nuestros productos a nivel mundial. ProCórdoba nos facilitó la cuestión logística, además coordina y se anticipa a las necesidades o inquietudes que puedan surgir", finalizó.

Miguel Menino representante de Envamec, fabrica de envasadoras de la provincia de Córdoba, apuntó: "Trabajamos con ProCórdoba hace muchos años, colaboran y nos acompañan a las misiones donde el objetivo es buscar nuevos clientes, contactos y a partir de eso, cerrar otras operaciones a futuro".

**El Diario de Carlos Paz  
(Argentina)  
23-09-2017**

# GESTIÓN DE PRENSA



Edición #4501 | Ecuador, martes, 24 de octubre de 2017 | Ver Ediciones Anteriores

## Se alcanzaron USDS1,9 millones en expectativas de negocios en feria "Espacio Food and Service 2017" de Chile



Ecuador  
Inmediato  
25-09-2017

2017-09-25 14:05:32  
Ecuador Productivo

2 min.

1157



Reportar

Twitter

Compartir 19

# GESTIÓN DE PRENSA



Nuna Healthy Foods ofrece galletones, muffins y galletas bajas en calorías

## Repostería saludable: usan harinas de frutas, semillas y legumbres

Su fundadora, Carmen Gloria Rode, explica que además reemplazó el uso de azúcar por xilitol, que es un endulzante con la mitad de calorías del azúcar. Lo más demandado en el canal Horeca, son los galletones y los muffins.

MAKARENA ZAPATA R.

**G**alletones, muffins y otras dos variedades de galletas entre rellenas y surtidas, forman parte del abanico de masas dulces de corte saludable que elabora y comercializa Carmen Gloria Rode. Una emprendedora que se interiorizó en el mundillo de los snacks de bajo aporte calórico en un intento por mejorar la alimentación de sus hijos y de la de sus compañeritos de curso, que sufrían de distintos tipos de alergias y resistencias a

de hacer algo que justo coincidió con unos viajes desde donde me traje unas materias primas para cocinar. Y tras unos meses de ensayos y errores finalmente quedé satisfecha con el sabor, crocancia y textura de unas galletas elaboradas en base a una mezcla de harinas de legumbres, frutas y cereales entre garbanzos, manzanas y quinoa, entre varios otros alimentos más. Al principio partí vendiendo a público final, pero al poco andar de la empresa cambié mi visión de negocios", aclara Rode.

Lunes 25 de septiembre de 2017

Las Últimas Noticias  
25-09-2017

# GESTIÓN DE PRENSA



CON ÉXITO DE PÚBLICO, más de 400 expositores nacionales y extranjeros, tomaron cuarenta días de obra y consiguieron en vivo y más, se llevó a cabo el evento Food & Service 2017 en el Centro de Convenciones de Santiago, Espacio Riesco. La tradicional inauguración contó con la presencia del Ministro de Agricultura...



**Revista Chef & Hotel**  
**Octubre 2017**



# TARIFICACIÓN PUBLICACIONES

| Fecha         | Medio                   | Soporte | Título                                                                                            | Minutaje | Valor      |
|---------------|-------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
| 16-01-2017    | El Conquistador         | Radio   | Espacio Food & Service                                                                            | 0:16:00  | \$ 370.000 |
| 28-03-2017    | El Mercurio             | Prensa  | El epicentro de los servicios de alimentación en Chile                                            |          | \$ 0       |
| Abril         | Canal Horeca            | Revista | La gran visibilidad de Espacio Food & Service                                                     |          | \$ 0       |
| Abril         | Canal Horeca            | Revista | Espacio Food & Service contará con más de 15 países expositores y 770 stands en exhibición        |          | \$ 0       |
| 04-04-2017    | Revistaindustriamice.cl | Online  | FOOD & SERVICE: La feria profesional de alimentos más importante del país prepara su versión 2017 |          | \$ 200.000 |
| 04-04-2017    | ABC News                | Online  | Espacio Food & Service contará con más de 15 países expositores y 770 stands en exhibición        |          | \$ 200.000 |
| 06-04-2017    | FoodNews Latam          | Online  | La feria profesional de alimentos más importante de Chile                                         |          | \$ 180.000 |
| 11-04-2017    | Enredalimentsris        | Online  | FOOD & SERVICE – Cumbre de la Industria Alimentaria                                               |          | \$ 200.000 |
| 28-05-2017    | La nutria.cl            | Online  | Espacio Food & Service 2017                                                                       |          | \$ 200.000 |
| Junio - Julio | Chef & Hotel            | Revista | Espacio Food & service contará con más de 20 países expositores y 770 stands de exhibición        |          | 1.100.000  |
| Junio - Julio | Revista Licitando       | Revista | Espacio Food & service contará con más de 20 países expositores y 770 stands de exhibición        |          | 0          |
| Junio - Julio | 800.cl                  | Online  | Espacio Food & service 2017                                                                       |          | \$ 140.000 |
| 06-06-2017    | Bio Bio                 | Online  | Food & Service 2017: 85% de los participantes son tomadores de decisiones de sus empresas         |          | \$ 0       |
| 13-06-2017    | Bio Bio                 | Online  | Food & Service: 20 países participarán en la feria alimentaria más grande de Chile                |          | \$ 0       |
| 27-06-2017    | Bio Bio                 | Online  | Para mejores oportunidades de negocios: Food & Service regalará 4 stands a emprendedores          |          | \$ 0       |
| 29-06-2017    | Bio Bio                 | Online  | Vuelve a Chile la feria alimentaria gourmet 'Food & Service 2017' en septiembre                   |          | \$ 0       |
| 03-07-2017    | Bio Bio                 | Online  | Del problema a la solución: La mujer que transformó su enfermedad en un emprendimiento            |          | \$ 0       |
| 10-07-2017    | Bio Bio                 | Online  | Lo mejor de Francia en Chile: "Santa Rosa" ofrecerá finos quesos en Food&Service 2017             |          | \$ 0       |
| 14-07-2017    | Bio Bio                 | Online  | Hoy último plazo: Emprendedores pondrán participar por 4 stands en Food & Service                 |          | \$ 0       |
| 17-07-2017    | Bio Bio                 | Online  | Innovación, pasión y tradición por el café italiano en Espacio Food & Service                     |          | \$ 0       |
| 24-07-2017    | Bio Bio                 | Online  | Marsol mostrará los productos más innovadores para el sector HORECA en Food & Service             |          | \$ 0       |
| 28-07-2017    | Bio Bio                 | Online  | Natural Mate: lo clásico de la yerba argentina, pero adaptada al gusto chileno                    |          | \$ 0       |
| Agosto        | Indualimentos           | Revista | Cuenta regresiva para la nueva edición de la feria de alimentos más importante del país           |          | \$ 0       |
| 01-08-2017    | Futuro                  | Radio   | Entrevista Andrés Ilabaca                                                                         | 0:04:40  | \$ 453.600 |
| 07-08-2017    | Bio Bio                 | Online  | Conoce el instrumento que te permite saber en tu celular si tus alimentos están caducados         |          | \$ 0       |
| 17-08-2017    | Bio Bio                 | Online  | Cuenta regresiva para la nueva edición de la feria de alimentos más importante del país           |          | \$ 0       |
| 18-08-2017    | Bio Bio                 | Online  | De asesor a exitoso empresario: La idea que cambió el sistema de compra en hoteles                |          | \$ 0       |
| 24-08-2017    | Bio Bio                 | Online  | Del carrito en la calle al distribuidor de ingredientes para helados más grande del mundo         |          | \$ 0       |
| 01-09-2017    | Bio Bio                 | Online  | Presentan novedosa máquina que puede conservar vinos abiertos por 21 días                         |          | \$ 0       |

# TARIFICACIÓN PUBLICACIONES

|            |                      |        |                                                                                            |  |              |
|------------|----------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------|
| 03-09-2017 | La Tercera           | Prensa | ESTE 12, 13 Y 14 DE SEPTIEMBRE                                                             |  | \$ 450.800   |
| 08-09-2017 | Bio Bio              | Online | Rescatar alimentos para combatir la pobreza: conoce el Banco de Alimentos de Chile         |  | \$ 0         |
| 06-09-2017 | Bio Bio              | Online | Diplomáticos y empresarios conocen las novedades de Food & Service a pocos días del inicio |  | \$ 0         |
| 10-09-2017 | La Tercera           | Prensa | Productores apoyados por Sercotec buscan abrir nuevos canales de comercialización          |  | \$ 1.810.900 |
| 10-09-2017 | La Tercera           | Prensa | Marca Chile apoya a nivel internacional                                                    |  | \$ 620.100   |
| 10-09-2017 | La Tercera           | Prensa | Las novedades: emprendimiento y financiamiento                                             |  | \$ 2.304.000 |
| 10-09-2017 | La Tercera           | Prensa | Líder en maquinaria especializada en alimentación                                          |  | \$ 3.347.500 |
| 10-09-2017 | La Tercera           | Prensa | Exposición "Alimentos de Chile en el año de la Cocola"                                     |  | \$ 2.420.000 |
| 10-09-2017 | La Tercera           | Prensa | Los desafíos de la industria agroalimentaria                                               |  | \$ 2.420.000 |
| 10-09-2017 | La Tercera           | Prensa | La imperdible nueva edición de la principal feria de alimentos del país                    |  | \$ 3.075.000 |
| 12-09-2017 | Bio Bio              | Online | Transmisión en directo de la inauguración                                                  |  | \$ 0         |
| 12-09-2017 | Bio Bio              | Online | Inaugurada la feria alimentaria más importante de Chile: Food & Service 2017               |  | \$ 0         |
| 13-09-2017 | Bio Bio              | Online | Exitoso desarrollo del Espacio Food & Service: Actividades y charlas marcan la 2ª jornada  |  | \$ 0         |
| 13-09-2017 | Bio Bio              | Online | Las actividades que marcarán el último día de Food & Service 2017                          |  | \$ 0         |
| 13-09-2017 | Bio Bio              | Online | Food & Service: Minuto Verde amplía su gama de productos en la línea de congelados         |  | \$ 0         |
| 13-09-2017 | Bio Bio              | Online | Perú y sus "superalimentos" se toman Espacio Food & Service                                |  | \$ 0         |
| 13-09-2017 | Bio Bio              | Online | Gran final de la "Copa Culinaria Carozzi" será en la última jornada de Food & Service      |  | \$ 0         |
| 13-09-2017 | Bio Bio              | Online | Caffe Vergnano eligirá al "Best Barista" en Food & Service 2017                            |  | \$ 0         |
| 14-09-2017 | Bio Bio              | Online | Positivo balance y atractivas competencias marcaron la 7ª versión de Food & Service        |  | \$ 0         |
| 14-09-2017 | Bio Bio              | Online | Último día de Food & Service: 22 mil personas ya han visitado la feria alimentaria         |  | \$ 0         |
| 14-09-2017 | Bio Bio              | Online | Caffe Vergnano premió a joven de Valparaíso como el "Best Barista Chile 2017"              |  | \$ 0         |
| 14-09-2017 | Bio Bio              | Online | Torneo Bar Master y Pabellón del vino son parte de los atractivos de Food & Service        |  | \$ 0         |
| 14-09-2017 | Bio Bio              | Online | Transmisión en directo                                                                     |  | \$ 0         |
| 14-09-2017 | Bio Bio              | Online | Transmisión en directo                                                                     |  | \$ 0         |
| 16-09-2017 | Revista Licitando    | Online | Revista Licitando dice presente en Espacio Food & Service 2017                             |  | \$ 0         |
| 24-09-2017 | La Tercera           | Prensa | Exitosa séptima versión de Espacio Food & Service 2017                                     |  | \$ 3.722.000 |
| 11-09-2017 | Las Últimas Noticias | Prensa | Esta feria es un referente en América Latina                                               |  | \$ 190.000   |
| 11-09-2017 | Las Últimas Noticias | Prensa | La vitrina ideal para nuevos productos                                                     |  | \$ 190.000   |
| 11-09-2017 | Las Últimas Noticias | Prensa | Profesionales y estudiantes compiten por gran premio                                       |  | \$ 190.000   |
| 11-09-2017 | Las Últimas Noticias | Prensa | Tres días con un nutrido menú de charlas para los visitantes                               |  | \$ 190.000   |

# TARIFICACIÓN PUBLICACIONES

|            |                         |        |                                                                                                      |          |              |
|------------|-------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|
| 11-09-2017 | Las Últimas Noticias    | Prensa | Innovadoras recetas se suben al escenario                                                            |          | \$ 190.000   |
| 11-09-2017 | Las Últimas Noticias    | Prensa | Venga a degustar las tendencias del mercado                                                          |          | \$ 190.000   |
| 11-09-2017 | Vive TV                 | TV     | Entrevista Andrés Ilabaca                                                                            | 5:15:00  | \$ 1.015.000 |
| 12-09-2017 | CNN                     | TV     | Restaurantes orientales                                                                              | 0:09:19  | \$ 4.658.333 |
| 12-09-2017 | Radio La Clave          | Radio  | Entrevista expositores                                                                               | 5:11:00  | \$ 4.610.995 |
| 12-09-2017 | Radio La Clave          | Radio  | Titulares de noticias                                                                                | 1:33:00  | \$ 2.215.185 |
| 12-09-2017 | Radio La Clave          | Radio  | Entrevista Andrés Ilabaca                                                                            | 18:41:00 | \$ 1.619.845 |
| 12-09-2017 | Radio La Clave          | Radio  | Entrevista expositores                                                                               | 6:58:00  | \$ 4.765.610 |
| 12-09-2017 | Radio La Clave          | Radio  | Entrevista Óscar Aedo                                                                                | 4:22:00  | \$ 4.540.190 |
| 12-09-2017 | Radio La Clave          | Radio  | Entrevista Andrés Ilabaca                                                                            | 23:57:00 | \$ 2.076.465 |
| 12-09-2017 | Portalinnova.cl         | Online | Hoy comienza una nueva edición de la feria de alimentos más importante del país                      |          | \$ 100.000   |
| 14-09-2017 | canalcdcchile.cl        | Online | CDC-Aprendimiento: Espacio Food & Service recibió más de 30 mil visitantes                           |          | \$ 120.000   |
| 14-09-2017 | radiosantiago.cl        | Online | Espacio Food & Service recibió más de 30 mil visitantes                                              |          | \$ 120.000   |
| 14-09-2017 | CNN                     | TV     | Productos Espacio Food & Service 2017                                                                | 9:20:00  | \$ 5.416.667 |
| Junio      | Ovtt.org                | Online | Espacio Food & Service 2017                                                                          |          | \$ 90.000    |
| Junio      | wip.cl                  | Online | Feria alimentaria Espacio Food & Service                                                             |          | \$ 90.000    |
| 26-06-2017 | Las Últimas Noticias    | Prensa | Estas leches se saltaron a la vaca                                                                   |          | \$ 2.242.500 |
| 27-06-2017 | Economía y Negocios     | Online | En la búsqueda de tendencias alimentarias                                                            |          | \$ 190.000   |
| 27-06-2017 | El Mercurio             | Prensa | En la búsqueda de tendencias alimentarias                                                            |          | \$ 3.410.400 |
| 25-07-2017 | Canaldenoticias.cl      | Online | CONCURSO SERCOTEC PARA PARTICIPAR EN GRAN FERIA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA                          |          | \$ 130.000   |
| 26-07-2017 | El Sur de Concepción    | Prensa | Llaman a participar en gran feria de la industria alimentaria                                        |          | \$ 265.200   |
| 27-07-2017 | Austral de la Araucanía | Prensa | Sercotec invita a participar por cupo a feria de industria alimentaria 2017                          |          | \$ 122.100   |
| 27-07-2017 | La Cuarta               | Prensa | Inscríbase y participe en cotota feria de la industria alimentaria                                   |          | \$ 1.570.400 |
| 28-07-2017 | El proa.cl              | Online | Concurso Sercotec para participar en gran feria de la industria alimentaria                          |          | \$ 80.000    |
| 28-07-2017 | La Hora                 | Prensa | Un negocio caído del cielo: agua de lluvia embotellada                                               |          | \$ 2.336.000 |
| 29-07-2017 | La Prensa Austral       | Prensa | Instan a pequeñas empresas del rubro alimenticio a participar en gran feria a realizarse en Santiago |          | \$ 193.000   |
| 31-07-2017 | Diario de Atacama       | Prensa | Llaman a postular a concurso Food and Service                                                        |          | \$ 630.200   |
| 31-07-2017 | La Prensa de Curicó     | Prensa | Sercotec llama a maulinos a participar en gran feria de la industria alimentaria                     |          | \$ 687.700   |
| 04-08-2017 | El Insular              | Prensa | Invitan a concurso para participar de feria alimentaria                                              |          | \$ 506.800   |
| 04-08-2017 | El Heraldo Austral      | Prensa | Concurso Sercotec para participar en gran feria de la industria alimentaria                          |          | \$ 661.200   |

# TARIFICACIÓN PUBLICACIONES

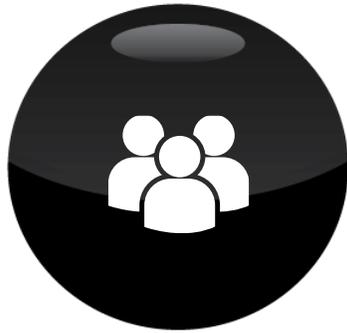
|              |                         |        |                                                                                                               |                       |
|--------------|-------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 05-08-2017   | El Día de La Serena     | Prensa | INVITAN A EVENTO FOOD & SERVICE 2017                                                                          | \$ 133.900            |
| 21-08-2017   | El Mercurio             | Prensa | Lanzó un nuevo canal de compras en línea para estar más cerca de sus clientes                                 | \$ 9.988.800          |
| 21-08-2017   | El Mercurio             | Prensa | Conoce sus soluciones globales para gastronomía en Espacio Food & Service 2017                                | \$ 3.410.000          |
| 21-08-2017   | El Mercurio             | Prensa | Estas son las próximas ferias especializadas que se realizarán en el país                                     | \$ 3.410.000          |
| 12-09-2017   | Ossom.cl                | Online | RAMDINO'S ESTARÁ PRESENTE EN 7° EDICIÓN DE LA FERIA FOOD SERVICE                                              | \$ 100.000            |
| 12-09-2017   | La Nacion.cl            | Online | FOOD & SERVICE: CONOCE LOS EMPRENDIMIENTOS INNOVADORES QUE ESTARÁN PRESENTES                                  | \$ 120.000            |
| 12-09-2017   | Publimetro.cl           | Online | La innovación agraria se tomará la séptima versión de Food & Service                                          | \$ 180.000            |
| 13-09-2017   | enretail.cl             | Online | CBSé participa de Espacio Food & Service 2017                                                                 | \$ 230.000            |
| 13-09-2017   | Entorno Inteligente     | Online | Ramdino's estará presente en 7° edición de la Feria Food Service                                              | \$ 170.000            |
| 14-09-2017   | Hoteleristica           | Online | Espacio Food & Service 2017                                                                                   | \$ 130.000            |
| 14-09-2017   | Portalagro.cl           | Online | Innovadores productos son parte de la oferta de Espacio Food and Service 2017                                 | \$ 130.000            |
| 14-09-2017   | Portalinnova.cl         | Online | Innovadores productos son parte de la oferta de Espacio Food and Service 2018                                 | \$ 100.000            |
| 14-09-2017   | frontera.nearural.com   | Online | Rosamonte participa una vez más de Espacio Food & Service en Chile                                            | \$ 100.000            |
| 14-09-2017   | Comercioyjusticia.info  | Online | Firmas cordobesas buscan negocios en la megaferia alimentaria de Chile                                        | \$ 140.000            |
| 17-09-2017   | El Mercurio             | Online | Patria dulce: la memoria de los confites en Chile                                                             | \$ 4.606.800          |
| 18-09-2017   | Las Últimas Noticias    | Prensa | Superalimentos peruanos buscan vitrina en el mercado nacional                                                 | \$ 230.000            |
| 18-09-2017   | Las Últimas Noticias    | Prensa | Plataforma laboral pone en contacto a locatarios y cocineros                                                  | \$ 230.000            |
| 25-09-2017   | Las Últimas Noticias    | Prensa | Repostería saludable: usan harinas de frutas, semillas y legumbres                                            | \$ 230.000            |
| 25-09-2017   | El Economista América   | Online | Perú logró negocios por US\$1,2 millones en alimentos en Chile                                                | \$ 200.000            |
| 26-09-2017   | El acontecer            | Online | Continúa en Santiago la promoción de la Trade Expo Indonesia 2017                                             | \$ 210.000            |
| 29-09-2017   | El Mercurio             | Prensa | En Espacio Food & Service, Nestlé presentó Nescafé Espresso Roast                                             | \$ 10.507.200         |
| 29-09-2017   | El Mercurio             | Prensa | Indonesia promueve en el mercado chileno productos alimenticios                                               | \$ 3.693.600          |
| 29-09-2017   | Economía y Negocios     | Online | Indonesia promueve en el mercado chileno productos alimenticios                                               | \$ 180.000            |
| 30-09-2017   | El Mercurio             | Prensa | Los productos alimenticios de Indonesia se posicionan en el mercado chileno                                   | \$ 3.139.500          |
| 11-07-2017   | Agri Total              | Online | Oportunidades comerciales para instalar la yerba mate en Estados Unidos                                       | \$ 180.000            |
| 07-08-2017   | Aleteia                 | Online | Agua de lluvia, un negocio caído del cielo                                                                    | \$ 180.000            |
| 14-09-2017   | 20minutos.com           | Online | Inauguran muestra de productos mexicanos en Chile                                                             | \$ 210.000            |
| 18-09-2017   | Misiones Online         | Online | La yerba mate argentina avanza a paso firme en el mercado chileno                                             | \$ 180.000            |
| 18-09-2017   | Noticias del 6          | Online | La yerba mate argentina avanza a paso firme en el mercado chileno                                             | \$ 160.000            |
| 23-09-2017   | El diario de Carlos Paz | Online | Córdoba marcó presencia en el espacio Food and Service                                                        | \$ 140.000            |
| 25-09-2017   | Ecuador Inmediato       | Online | Se alcanzaron USD\$1,9 millones en expectativas de negocios en feria "Espacio Food and Service 2017" de Chile | \$ 110.000            |
| 25-09-2017   | Aguara                  | Online | Rosamonte asegura que fue positiva la participación en la Feria Food & Service en Chile                       | \$ 90.000             |
| 25-09-2017   | La Tribuna              | Online | Productos hondureños buscan ampliar exportaciones a Chile                                                     | \$ 160.000            |
| <b>TOTAL</b> |                         |        |                                                                                                               | <b>\$ 111.797.490</b> |

## RESULTADOS CAMPAÑA PLATAFORMAS DIGITALES

**Durante la campaña en redes sociales (Facebook, Twitter e Instagram), se lograron los siguientes resultados:**

- En Twitter se generaron más de 400 nuevos seguidores en el período\*.
- En Facebook hubo un aumento del 86% de los seguidores\*.
- En Facebook se logró un alcance de 2.020.848\* personas, quienes observaron y compartieron cada uno de los posteos, mensajes, publicaciones y notas de Espacio Food & Service.
- Este año se potenció la presencia y actividades de la feria en Instagram con 40 publicaciones, alcanzando 1.770 seguidores en esta red social.
- En el sitio [www.espaciofoodservice.cl](http://www.espaciofoodservice.cl) se alcanzó durante los tres días de feria un 50% más de visitas que en el período 2016.
- Las redes sociales fueron el espacio principal para solucionar consultas de nuestros seguidores, a través de Inbox y DM.

En los tres días que se desarrolló  
Espacio Food & Service:



**637.724**

Las publicaciones del fan page tuvieron un alcance de 637.724 **personas** durante los 3 días de Feria.



**67%**

Hubo un **67%** más "Me Gusta" en el fan page de la feria durante estos tres días.



**5.629**

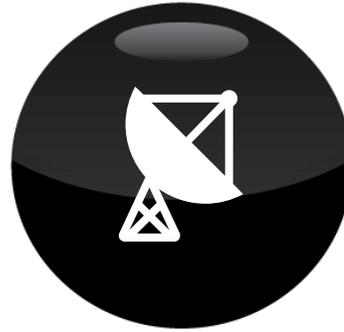
Se lograron **5.629 nuevos seguidores** entre finales de la feria en 2016 y finales de la feria en 2017.

En los tres días que se desarrolló  
Espacio Food & Service:



**20.000**

20 mil impresiones se lograron durante los días de feria en los 20 twitter que se publicaron durante estos tres días.



**2.669**

Fueron las visitas al perfil de Twitter de Espacio Food & Service en el período medido



**101**

Sumamos **101 nuevos seguidores** durante los días que se desarrolló la feria.

# OTROS ELEMENTOS COMUNICACIONALES

# CARTAS INVITACIONES Y DISCURSO



Santiago de Chile, agosto de 2017

**Sr. Ministro de Comercio e Industrias**  
**Augusto Arosemena Moreno**  
**Embajada de Panamá**  
Presente

Su Excelencia, Señor Embajador,

Por medio de la presente me dirijo a usted para extenderle una invitación a participar de la Feria Espacio Food & Service 2017, que se llevará a cabo entre el 12 y 14 de septiembre, en el Centro de Convenciones Espacio Riesco, Santiago de Chile.

Espacio Food & Service es una feria de negocios internacional, considerada actualmente como la más importante de la industria alimentaria que se realiza en Chile y la segunda en Latinoamérica, y que tiene por objetivos la incorporación de los distintos actores de la industria alimentaria, su difusión a nivel nacional y la internacionalización de ésta, para lo cual estamos trabajando con distintos gremios y entidades públicas y privadas.

Sería un honor para nosotros el poder contar con su presencia y la de Panamá en nuestra feria, por lo que, en esta oportunidad, y en forma especial se destinará un espacio de 9 metros cuadrados en forma gratuita para que ustedes puedan exhibir su cultura, tradiciones y productos alimenticios típicos. Asimismo, tener la oportunidad de estrechar relaciones sociales, culturales y comerciales con el público profesional visitante.

Durante esta séptima versión de Espacio Food & Service, contaremos con 20.000 metros cuadrados de exhibición, más de 800 stand y la participación de distintos países invitados. Como siempre se contempla un nutrido programa de charlas, seminarios, catas, clases magistrales de cocina, lanzamientos de productos y concurso gastronómico, entre otras actividades.

Esperando contar con su valiosa presencia, se despide atentamente,



Andrés Ilabaca  
Director Comercial  
Espacio Food & Service



Estimados

- Sr. Ministro de Agricultura Carlos Furche
- Sr. Sub Secretario de Agricultura, Claudio Ternicier
- Sr. Alcalde de Huechuraba, Carlos Cuadrado
- Sres. Embajadores y agregados comerciales
- Sra. Directora de Imagen País, Myriam Gómez
- Sr. Gerente general de Sercotec, Bernardo Troncoso
- Sr. Presidente de la Asociación Internacional de Ferias de América, AFIDA, Ricardo Baquerizo
- Sr. Presidente de Inacap, Alberto Salas
- Sr. Director Ejecutivo de Espacio Riesco, Edmundo Torres
- Sres Directores de Espacio Riesco
- Sr. Gerente general de Espacio Riesco, Sergio Gutiérrez,
- Sres. Directores, empresarios, ejecutivos, expositores y colaboradores de las empresas presentes.
- Amigos de la casa

Es un honor y una tremenda alegría el poder recibirlos hoy en nuestro centro de convenciones Espacio Riesco, en la inauguración de la séptima versión de Espacio Food & Service, que felizmente se está convirtiendo, gracias al apoyo de ustedes, en un referente de la industria alimentaria en la región.



Año a año vemos cómo se van incorporando distintos actores del sector alimentario a nuestra feria, como así también cumpliendo uno de nuestros objetivos, que es la internacionalización.

Con orgullo podemos decir que hoy, contamos con la presencia de 22 países y se agradece la presencia de muchos de sus embajadores y representantes comerciales en esta ceremonia.

Es fundamental para el éxito de un proyecto de esta naturaleza contar con el apoyo transversal de todos los actores políticos y sociales del país. Nos falta un largo camino que recorrer.

Cuando vemos el apoyo del Ministerio de Agricultura, Sercotec, Imagen País, Corfo, [ProChile](#) y Sernatur, comenzamos a mostrar las bondades de nuestro gran país, y a proyectarlo como potencia agroalimentaria, despensa del mundo. Pero, por cierto, se requiere de mayor voluntad, trabajo, perseverancia y una visión estratégica de largo plazo.

Quien sí está trabajando en esa dirección es un organismo del Estado que no siempre figura en los círculos empresariales, pero hace una notable labor apoyando y formando a pequeños y mediamos empresarios; me refiero a SERCOTEC, entidad que queremos reconocer esta tarde, a través de su gerente general Sr. Bernardo Troncoso, profesional con más de 25 años, que, al parecer su profesión de ingeniero mecánico, lo ha ayudado a hacer los ajustes necesarios.

Junto a su equipo aquí presente, han apoyado y orientado a cientos de empresarios, y esperamos que al menos un porcentaje de ellos, en el mediano plazo, se transforme en un actor importante del sistema,

# VIDEOS Y NOTAS DURANTE LA FERIA



## MENSAJES CLAVE

Hoy Espacio Food & Service es la feria alimentaria de negocios más importante del país y de Latinoamérica, después de Fispal en Brasil, generando cada vez mayor interés entre los diversos actores de la cadena de valor.

Es una vitrina profesional que no había antes, ya sea por su trascendencia como por su transversalidad, involucrando a actores públicos y privados.

Año a año se incorporan nuevos referentes, destacando entre ellos Sercotec, Minagri, Sernatur e Imagen País. Con esta última organización, que tiene como misión promover la imagen de Chile en el mundo, firmamos una alianza para difundir internacionalmente la feria, lo que nos ha dado hasta ahora importantes frutos.

Parte de los objetivos es incorporar a todos los actores de la industria que podamos y darnos a conocer localmente. Queremos que la gente sepa de que en Chile hay una feria de la industria alimentaria en la cual estamos todos invitados a ser parte de ella. Porque hay muchos mercados que la gente no conoce y que tiene necesidades específicas.

## MENSAJES CLAVE

Es importante destacar que hemos desarrollado Espacio Food & Service en el centro ferial más importante del país, como es Espacio Riesco, lo que nos ha permitido cumplir con los estándares de calidad de una feria de clase mundial. Y en ese sentido, los resultados están a la vista.

Para este año tendremos un espacio de 20.000 mt<sup>2</sup> de exhibición y más de 450 expositores de Chile y el extranjero, en 770 stands.

Contaremos con seminarios y conferencias de grandes exponentes.

Lanzaremos productos y tendremos catas especializadas, concursos gastronómicos, clases interactivas de cocina, cursos de chef, food trucks, pabellón de cervezas, vinos y licores.

Tendremos presencia de proveedores de alimentos, bebidas, insumos y productos terminados.

También representantes y distribuidores de la industria nacional e internacional. Equipamientos, maquinaria, mobiliario y menaje para cocina, restaurantes, casinos, hoteles, panaderías, etc. Servicios y tecnología asociada a la industria como empaque, embalaje, logística, distribución, transporte, bodegaje, capacitación, diseño, arquitectura, calidad y seguridad, entre muchos otros.

## CONCLUSIONES

- La campaña permitió potenciar Espacio Food & Service con una alta presencia en medios de comunicación nacionales y extranjeros, así como especializados y de negocios. Lo anterior se refleja en factores como:
  - ✓ **123 Publicaciones** en medios como TV, Radio, Prensa Escrita, Revistas y On Line.
  - ✓ *Un gran número de notas espontáneas de medios que se mostraron interesados en darle cobertura a la feria, cuya instancia les genera importantes contenidos editoriales, así como contactos comerciales.*
- Se generaron una serie de contenidos propios que permitieron desarrollar documentos permanentes y de apoyo para la gestión de prensa, al expositor y visitante.
  - ✓ **10 Newsletter**, dirigidos a profesionales de la industria.
  - ✓ **38 entrevistas** a expositores, autoridades y especialistas.
  - ✓ **10 comunicados de prensa** durante el período.
  - ✓ **Más de 20 notas audiovisuales** con expositores durante la feria.
  - ✓ **9 concursos** desarrollados en redes sociales y apoyados por auspiciadores y expositores.

- Las **9 publicaciones espontáneas en medios extranjeros**, dan cuenta de la relevancia que Espacio Food & Service está teniendo en la región, sobre todo por el tipo de comentarios y conclusiones que se hacen en cada una de ellas.
- Las intervenciones de Andrés Ilabaca, director comercial de Espacio Food & Service, referidas principalmente a los pormenores de la actividad, tuvieron gran predominancia en las publicaciones.
- Una de las actividades más destacadas dentro de la feria fue la **Copa Culinaria Carozzi**, que generó varias publicaciones.
- Entre las instituciones con más figuración en Espacio Food & Service fue **Sercotec**, cuyo gerente general, Bernardo Troncoso, intervino en la inauguración del evento.
- Destacan la presencia de entidades de gran prestigio como **el Centro de Innovación UC** y **Fundación Chile**, que aprovechan la instancia para la realización de actividades propias que logran gran convocatoria.

- Potenciar las redes sociales con contenidos propios, ya sea a través de mensajes, posteos y concursos, generó un aumento sustancial en el número de seguidores, alcanzando cifras considerables de personas que vieron la campaña: **2.020.848 de personas.**
- A pesar de que la presente campaña tuvo una menor inversión en avisaje en medios tradicionales y digitales que la de años anteriores, **se logró un mayor número de visitantes durante la feria, mayores visitas al sitio web e interacción en redes sociales y una mayor cantidad de publicaciones** (110 v/s 123).
- El retorno de la campaña de la gestión de prensa fue positivo, sobre todo por el resultado de la valorización de la publicaciones logradas en el período: **\$111.797.400.** En este total no se consideran aquellas que son pagadas y las provenientes de media partner.