



La Convención, que se celebra en la Feria de Madrid, reúne al sector de la alimentación fuera del hogar e incorpora como novedad la I Galería de Innovación

EATIN'OUT MADRID CONVENTION PREPARA SU SEGUNDA EDICIÓN

DEL 18 AL 20 DE NOVIEMBRE DE 2009

Madrid, 7 de mayo de 2008.- La Convención Internacional para el Foodservice, EATIN'OUT, celebrará su segunda edición del 18 al 20 de noviembre de 2009. El certamen, organizado por IFEMA y promovido por la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), que se convoca de forma conjunta e integrada en Horeq, *Salón del Equipamiento para Hostelería*, reunirá la oferta más competitiva con la demanda más exigente del sector de la alimentación fuera del hogar, con el objetivo de contribuir al desarrollo comercial de este segmento y favoreciendo en particular la exportación y la internacionalización

Los buenos resultados obtenidos en la primera edición confirman el interés de esta Convención como foro de encuentro para los profesionales de este segmento, así como el acierto de su innovador formato. En este sentido, cabe subrayar que EATIN'OUT combina la exposición de la oferta de las empresas participantes, con la celebración de encuentros de negocio con compradores -tanto nacionales, como internacionales-, y la propuesta de un atractivo programa de jornadas técnicas.

Además, en su convocatoria 2009, y como novedad, EATIN'OUT incorpora un espacio que, bajo el nombre de GALERÍA DE INNOVACIÓN, reunirá los productos y servicios más vanguardistas de la industria. La selección de propuestas que estarán presentes en esta iniciativa la realizará un jurado de expertos de reconocido prestigio en el sector.

En su segunda edición, EATIN'OUT contará con el apoyo de entidades como el Instituto Español de Comercio Exterior (**ICEX**); el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino (**MARM**); **PROMOMADRID** Desarrollo Internacional de Madrid; la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (**CEHAT**); la Federación Española de Asociaciones Dedicadas a la Restauración Social (**FEADRS**); la Federación Española de Hostelería (**FEHR**), la Federación Española de Restauración organizada (**FEHRCAREM**), Federación Española de Empresas de Distribución de Alimentación y Bebidas para el canal de la hostelería y la restauración (**FEDISHORECA**) y la entidad financiera **RABOBANK** además de **PRICEWATERHOUSE COOPERS**.

Estas instituciones también participaron en la convocatoria 2007, que reunió a 66 empresas expositoras con un 15% de participación extranjera, 28 compradores europeos especializados en el canal foodservice y que recibió la visita de 700 profesionales.

Los cuatro ejes de la Convocatoria

Este año, la Convención se diseña en torno a cuatro ejes complementarios:

El área de Exposición, ubicada en el pabellón 4 de IFEMA en el que estarán presentes empresas de la industria nacional y europea con una oferta de productos y servicios especialmente focalizada en este segmento. Esta participación en stands modulares de 16m2 tiene beneficios para la participación agrupada y para las empresas asociadas a FIAB.

Un Programa de Compradores Nacionales e Internacionales en el que participarán compradores de distintos países europeos como Francia, Bélgica, Polonia, Países Bajos, Reino Unido, Irlanda, Alemania, Suiza, Austria, Polonia, República Checa, Hungría, Suecia, Noruega, Italia y Portugal y otros como Estados Unidos, México y Canadá. Mediante un sistema de agendas cerradas, se organizará durante 1 día y medio entrevistas entre los expositores y los compradores nacionales e internacionales.

La Galería de Innovación, espacio reservado para los productos, servicios o modelos de gestión del canal foodservice más innovadores, cuya selección realizará un jurado de expertos de reconocido prestigio. De forma paralela tendrá lugar una jornada de innovación en la que participarán los centros tecnológicos.

Unas Jornadas Técnicas, organizadas por Pricewaterhouse Coopers, que reunirán en un mismo foro a todos los agentes del sector para analizar los aspectos que hoy más preocupan sobre el consumo alimentario fuera del hogar, siendo referente de modelos de negocio de éxito y de las novedades más destacadas del canal.