



LAS FERIAS, UN ÁMBITO PREFERENCIAL PARA LOS BUENOS NEGOCIOS

SU ÉXITO DEPENDE DE LA CORRESPONDENCIA ENTRE LA OFERTA DE LO QUE EXPONE Y LA DEMANDA DE QUIEN LA VISITA

Desde la Edad Media las transacciones comerciales, muchas de ellas basadas en el trueque, buscaron de espacios apropiados para su desarrollo. Esos puntos de reunión, en donde cada cual llevaba su mercancía y donde el contacto con el otro era objetivo fundamental para el intercambio, dieron origen a los mercados y las ferias.

Si bien mucha agua corrió bajo los puentes, el concepto moderno de feria rescata el rasgo fundante que le dio origen; el contacto personal.

Las ferias pueden ser nacionales o internacionales, generales o especializadas, temáticas, abiertas al público general o dirigidas a determinados segmentos de profesiones o actividades. Allí donde hay actividades productivas de cualquier tipo (agropecuarias, industriales, culturales, científicas, etcétera) es posible encontrar una feria que refleje y potencie ese quehacer humano. En el sector alimentario, Europa muestra una extraordinaria vitalidad con ferias que reúnen en su seno a Oriente y Occidente. Alemania se destaca en este tema, con amplias superficies de pabellones en donde se exponen tecnologías, materias primas y productos finales para el consumo. Del mismo modo, Italia ha logrado generar una gran atracción sobre especialidades como las ferias técni-



cas dirigidas al sector heladero y pastelero -SIGEP en la ciudad de Rimini es un ejemplo- o hipersegmentadas, como la Mostra Internazionale del Gelato - MIG, en la ciudad de Longarone, que se caracteriza por la defensa manifiesta del helado artesanal.

En la Argentina contamos con una variedad importante de títulos feriales que cuentan con la adhesión de miles de visitantes. La razón del éxito de una feria está en la propuesta que ofrece y en saber generar la correspondencia necesaria entre la oferta de lo que expone y la demanda de quien la visita.

QUIEN VISITA UNA FERIA DESCUBRE UN MUNDO

Aunque parezca exagerado, un profesional que frecuenta ferias de su especialidad se abre a múltiples

horizontes a los que no tendría acceso si no hubiera destinado un tiempo para conocerlas. Ese tiempo empleado en recorrer una muestra y observar en detalle una tecnología, un producto, una máquina en funcionamiento, es un motor que cambia las perspectivas de procesos productivos a veces poco actualizados, permite resolver mejor situaciones de eficiencia de una planta elaboradora, alerta sobre riesgos, ofrece soluciones no pensadas hasta el momento. El empresario, el industrial, el tecnólogo, el entendido en cualquier tema que tiene esta gimnasia de participar en ferias se destaca y se distancia de quien sólo trabaja muros adentro de su propio establecimiento. Las ferias inyectan entusiasmo, adrenalina, acción, conocimiento.

- Reemplaza el engrasado de bandejas.
- Ahorra mano de obra en preparación y limpieza.
- Evita desperdicios y optimiza la producción.
- Vida útil 2500 usos.



Cuisil
La solución antiadherente definitiva

Láminas, moldes y tratamientos antiadherentes en tela siliconada para todo tipo de panificados y gastronomía. Aptos para cualquier horno, bandeja y freezer.
Desarrollos a medida.



www.cuisil.com.ar • info@cuisil.com.ar • 0800 - 444 - CUISIL (284745)



FITHEP EXPOALIMENTARIA NORDESTE

En julio de 2014, la reconocida feria FITHEP -que desde 1980 se realiza en Buenos Aires- tuvo su primera experiencia en el interior de la Argentina. La ciudad de Resistencia fue la sede en donde noventa y un empresas oferentes de equipamientos, materias primas, envases, mobiliario, packaging, accesorios para los sectores de la heladería, panadería, pastelería, gastronomía y afines plantaron su bandera. Establecieron allí su punto de reunión, de contacto directo, por primera vez, con los elaboradores de alimentos del Norte del país y de Paraguay.

Más de 4000 compradores respondieron a la convocatoria de la primera feria especializada que conoció la región. El trabajo fue intenso durante las tres jornadas. La evaluación de los expositores fue positiva. ¿Cuáles fueron las razones del éxito? Según los mismos protagonistas, la exposición fue un fenómeno de aceleración del proceso de venta en un ámbito profesional. Pudieron conocer un mayor número de clientes en poco tiempo, potenciaron los procesos de venta, en el trato con los visitantes conocieron sus necesidades y preferencias, sus saberes y sus limitaciones de conocimiento técnico. Podría decirse que se llevaron un scanner del comportamiento de ese mercado particular. La feria les permitió también medirse con sus competencias, introducir nuevos productos, reforzar la imagen de cada empresa, participar del prestigio del que gozó el mismo evento como fenómeno para la renovación de procesos tecnológicos.



LA IMPORTANCIA DEL TRATO PERSONAL

Desde el punto de vista de los visitantes sus declaraciones fueron contundentes a la hora de definir la importancia de FITHEP. La expresión más frecuente fue “Por primera vez pudimos ver en persona a nuestros fabricantes”. Este es otro mérito de una feria técnica. Establecer un vínculo particular entre vendedor y cliente. Se invierten los roles. El vendedor es visitado por su comprador y el stand se convierte en el recinto donde la empresa proveedora es la anfitriona y atiende con más tiempo y dedicación a quien quiere conocerla. Nunca se valorará lo suficiente este aspecto que liga a un acto racional como la adquisición de un producto, la empatía, la carga emocional de verse cara a cara y profundizar sobre temas técnicos pero también sobre valores como la confianza que despierta una marca a partir de conocer a su titular. La feria fue una instancia de capacitación, una oportunidad de conocer a través de la exposición de un especialista el desarrollo de un programa. Esos temas abordados en la sala de conferencias luego se replicaban en los equipamientos expuestos en los stands de la feria.

SE PREPARA LA PRÓXIMA EDICIÓN

FITHEP Expoalimentaria Nordeste 2016 ya está en carrera. Se realizará nuevamente en Resistencia, Chaco, del 15 al 17 de junio en el pabellón ferial Gala. Los objetivos que se plantean los expositores van de la mano de lo conquistado en la primera edición. Ampliar el mercado del Norte, recibiendo a mayor número de elaboradores de todas las provincias. Recibir también a clientes seleccionados de países de América Latina. Para ello Publitec, organizadora de la feria, llevará adelante un plan de trabajos con ProArgentina para la organización de la rueda de negocios en FITHEP. Muchos de los visitantes darán un paso más en la segunda edición, apropiándose de nuevos conceptos tecnológicos y adquiriendo equipamiento de mayor complejidad. Cursos, conferencias y demostraciones serán parte de las atracciones que presenta esta feria. Todos los visitantes que se acreditaron en la edición 2014 recibirán la información detallada de la oferta que se irá incorporando mes a mes en vistas a la edición 2016.





FITHEP EXPOALIMENTARIA LATINOAMERICANA

EL ÉXITO DEL 2015 SE EXTIENDE AL 2017



A varios meses de la realización de la 18ª edición, FITHEP continúa recibiendo elogios y evaluaciones que muestran el lugar que ocupa en los negocios del sector gastronómico. La feria se realizó del 1 al 4 de junio pasado en el Centro Costa Salguero de Buenos Aires. Fue una edición en donde se pusieron a prueba experiencias nuevas, en particular la transmisión via streaming, que permitió llegar a espectadores de la Argentina y el mundo con todas las actividades de la feria, los campeonatos, demostraciones, celebraciones y productos innovadores. Hubo acontecimientos notables, como la Semifinal Latinoamericana del Helado que reunió a seis países de la región, los Campeonatos de Pastelería y la ceremonia oficial de la entrega de premios a los ganadores de la Copa América de la Panadería. Los expositores evaluaron como muy positiva la rueda de negocios que permitió contar con la presencia de un grupo de compradores seleccionados de Centro América, un hecho novedoso y auspicioso para los negocios. Publitec, organizadora de la feria, publicó en la edición pasada y ahora en la presente, las declaraciones de expositores. Sus puntos de vista son esenciales para las orientaciones que seguirá FITHEP en la próxima edición.



LANZAMIENTO DE LA 19° FITHEP

Con dieciocho meses de anticipación, Publitec inicia la comercialización de espacios. El 7 de octubre todas las empresas de los sectores representados en FITHEP tendrán la oportunidad de escoger su ubicación en el plano ferial de acuerdo con sus estrategias comerciales. Hasta el momento de cerrar esta edición más de setenta empresas confirmaron su participación en el acto de adjudicación. Esto refleja el dinamismo que los empresarios del sector dulce y la gastronomía están demostrando al decidir acompañar a sus mercados fortaleciendo una feria que es el ámbito de referencia indiscutido.



LA PALABRA DE LOS EXPOSITORES



INDUAL S.A. - ING. JOSE A. MERLO

Esta fue nuestra primera participación como expositores en FITHEP. Llevamos nuestros productos líderes, como salsas dulces para heladería y repostería y sustitutos lácteos para elaboración de helados y panificación, además de nuestra línea de estabilizantes, polvos para postres y aditivos para panificación. Fue muy positiva nuestra participación, con muchas consultas de distribuidores del interior que es lo que estábamos buscando, y con negocios ya concretados. Esperamos poder seguir participando en las próximas ediciones para ampliar nuestra cartera de clientes, no solo de CABA y Gran Buenos Aires sino del interior también.



LAREU - CARLOS LAREU

Presentamos una heladera con línea europea para lucir productos de muy alta calidad. Incorpora el concepto de "joyería", porque tiene poca capacidad de carga pero óptima visibilidad, mucha luz y no hay nada que interfiera la exhibición del producto. También estamos mostrando un modelo de heladera combinado, con una parte cerrada y otra abierta para autoservicio, a la cual se puede ingresar desde el frente. Exhibimos también equipos fabricados con nuevos materiales, como el mármol sintético, que da una terminación excelente y es muy higiénico, no se rompe ni se mancha, es un material muy noble que importamos directamente. Nos ha ido muy bien. Tuvimos muy buena repercusión y buenas críticas. Han gustado todos nuestros elementos.



LODISER - DANIEL GALÁN

Este año estamos haciendo la presentación oficial de toda la línea de mixer pastelería, es decir todas las mezclas para brownies, cup cakes, budines, mousses y crema chantilly, y toda la línea de uso institucional. También la línea de pastas y variegatos en sus distintos sabores, tanto en sus envases de cuatro kilos como en los frascos de 1,2 kg. Estamos exhibiendo toda la línea de salsas y las nuevas presentaciones de azúcar impalpable por 800 g y de almidón en 1,2 kg. Eso en insumos y materias primas de elaboración propia. Tenemos asimismo toda la línea de transfers y acetatos y blisters con y sin chocolate, con nuevos motivos, por ejemplo de clubes de football, hojas, flores, corazones, y toda la línea nueva de personalizados a partir de blister para la decoración de productos de pastelería y heladería. En chocolatería tenemos el lanzamiento de la línea de coberturas de chocolate Tronador al 71% y ratificamos toda la línea de Pino en baño de moldeo, baño de repostería y chips de chocolate. Es decir, abarcamos todo lo que es pastelería, heladería y el canal gastronómico, para el cual también tenemos la línea de conservas Terramare. Para el sector retail estamos presentando los nuevos envases y el relanzamiento de la línea Postre Fino de frutos secos procesados (pelados, tostados y salados), que se comercializa en cadenas de supermercados y grandes vinotecas. Nos está yendo muy bien en FITHEP, es muy positivo el nivel de contactos, con potenciales clientes muy interesantes. Y también la feria nos permite el desarrollo de los clientes actuales, con incorporación de productos, porque muchas veces por la distancia se puede tener acceso a todo, el contacto personal permite muchos nuevos negocios. El caudal de nueva información fue muy importante, no sólo local sino también del exterior. La verdad es que estamos muy conformes.

Maquinarias Cobo
SERVICIO TÉCNICO

MARCAS LÍDERES
Tecno Blender
Vitamix
Krampouz

KitchenAid **Dynamic** **robot & coupe'** **SPAR** **ZEROLL'**

Av.Cobo 935, Parque Chacabuco, Capital Federal, Buenos Aires . Tel/Fax: (5411) 4922-8542 / 4921-9717 . contacto@maquinariascobo.com.ar / www.maquinariascobo.com.ar



LUCACÉN - CAROLINA Y JUAN VERA

Estamos presentando Lucacén con mayúscula. Trajimos todo lo que tenemos, desde insumos y materias primas hasta equipamientos. En insumos –entre otras cosas- tenemos las novedades de Pregel, a la gente de Chocolate Águila haciendo demostraciones en chocolate, y lanzamos el sabor Bon O Bon. En equipamientos reforzamos nuestra presencia con los hornos Rational, las vitrinas, los armarios de frío y los abatidores térmicos de ISA, y las fabricadoras Technogel para el sector artesanal, de las cuales somos los importadores. Los mercados son muy dinámicos y cada año parece que avanzan más rápido. Hoy nuestra empresa está basada en la capacitación: Lucacén quiere vender un producto –sea materia prima o equipamiento- y enseñar a usarlo para que los

clientes sientan el apoyo de una firma importante. Creo que ha sido la mejor feria que hemos tenido en muchos años. No recuerdo que haya sucedido lo que pasó en esta edición en años anteriores. Concurrió mucha gente de perfil profesional, capacitada, con ganas de conocer y dispuesta a realizar negocios. Es lo que queremos nosotros: que vengan los profesionales de la heladería, de la panadería, de la gastronomía y la pastelería. Estamos muy contentos por los resultados y por el despliegue que hemos brindado con un stand muy lindo, con demostraciones profesionales sin interrupciones y con la participación de importantes marcas internacionales que nos acompañan desde hace mucho tiempo. Todo lo que hacemos es para nuestros clientes.



LUKER FOOD INGREDIENTS - FRANCISCO GÓMEZ

Tenemos más de cien años de experiencia en la elaboración de chocolate, que hemos lanzado en la Argentina hace cuatro años. Hoy Colombia es el segundo proveedor de cacao para este país, de lo cual estamos muy orgullosos. El cacao fino de aroma corresponde al 8% de la producción mundial y es cultivado solamente en Colombia, Venezuela, Ecuador y Perú. Tiene notas diferentes al cacao estándar, lo que le da una característica especial y distintiva. En el resto del mundo, Casa Luker vende chocolates, pero acá en la Argentina vendemos los ingredientes básicos: manteca, licor y polvo de cacao. Es una decisión propia para no competir con los chocolateros, que son nuestros

clientes. Tenemos un agente en el país, pero comerciamos en forma directa con cada cliente. Esta ha sido nuestra segunda participación. Los resultados han sido muy buenos, es una feria muy interesante. Para nosotros el objetivo de estar en la feria supera lo comercial. FITHEP es una oportunidad para compartir con nuestros clientes nuevas ideas, presentarles opciones y resolver sus inquietudes. Pretendemos de esta forma continuar cultivando los lazos de amistad y el compromiso que nos une.



MAGLA – CHRISTIAN MOSQUERA

Estamos muy contentos con esta edición de FITHEP. Cada vez se nota más la afluencia de público profesional, del gremio. La gente no viene a pasear, viene a ver específicamente lo que necesita, a enterarse de las novedades. Hay muchas personas que ya tienen marcados los puntos que van a visitar. Para nosotros estar aquí es una forma de presentar nuestro producto como materia prima, para que quien no nos conoce pueda degustar y apreciar su calidad. Muchos de los cocineros y pasteleros se sorprenden de encontrar una materia prima como la nuestra en la Argentina, elaborada en forma artesanal y de alta calidad.

FERREF ARGENTINA
Refrigeración para el transporte

HWA SUNG THERMO
Concesionario Oficial

Equipos de frío para camiones
Carrozados en vehículos utilitarios

J.E. Rodó 7071 (C1440AKW) Bs. As. - Argentina - Tel.: (54 11) 4687-3303
Nextel ID: 54*179*5790 - info@ferrefargentina.com.ar - www.ferrefargentina.com.ar



MAIN FUSSION – MAIN PROCESS MÁXIMO DE SAHUTU RIESTRA – ALFREDO SAN VICENTE

Hemos venido con toda la línea de productos, tanto para heladería como para cafetería, pastelería y cocktelería que comercializamos en todo el país. Tenemos varias novedades, por ejemplo toda la línea para hacer “frappes”, para cafés especiales, y novedades para heladería, como pastas y variegatos. También trajimos todas las líneas tradicionales de agentes de batido, estabilizantes, emulsionantes y demás productos. Hemos tenido muy buena recepción, es muy bueno el nivel de visitas. De las últimas ferias en que hemos participado, esta es la que más nos ha agradado. El 90% de la gente que nos visitó conocía el mercado y los productos, lo cual nos ha dejado una muy buena impresión. Creo que ha sido más que positiva.



MAQUINARIAS COBO - DANIEL DE LA FUENTE Y MARISA POTENZA

Como novedad tenemos la máquina para elaborar crepes franceses, en todas sus versiones, marca Krampouz de Francia. También las máquinas italianas Nemox para fabricación de helados en pequeña escala, dirigidas a la restauración gourmet, que elaboran hasta 5 kg por hora. Asimismo estamos presentando templadoras de chocolate de 1, 5 y 10 kg. Por otro lado trajimos nuestra amplia oferta habitual, hace años que representamos a marcas francesas de trituradores de mano, de procesadoras de alimentos, etc. Además de todas las máquinas de producción propia. Para nosotros esta es una de las ferias más importantes porque nuestra oferta de máquinas pequeñas abarca pastelería, panadería, pizzería, heladería, chocolatería, etc. Tenemos productos para todo la gama de asistentes a FITHEP. Nos está yendo muy bien, como siempre, siempre la feria implica mucho sacrificio y trabajo, pero después viene la satisfacción de encontrarse con viejos y nuevos clientes y de ver que la gente se va contenta con nuestros productos y servicios.



MEDELINOX - MAXIMILIANO Y NICOLÁS LAURENTI

Trajimos equipos como maduradores, cocinadores cilíndricos, intercambiadores a placas y granizadores, pero en esta FITHEP fundamentalmente queríamos dar a conocer la nueva parte de ingeniería de la empresa Medelinox, constituida por nosotros, los hijos de Jorge Laurenti. El 60% de nuestra producción está dirigida al rubro de heladería, pero también tenemos un sector especializado en dulce de leche, chocolate, quesos y en trabajos especiales a pedido de clientes o de empresas de ingeniería que tienen muchas exigencias constructivas y sanitarias. Nos fue muy bien, pero no sólo por haber hecho negocios, el capital más grande que nos llevamos de la feria es que hemos conocido mucha gente. Yo, personalmente, no conocía tanto el ambiente, y de acá me voy relacionado con muchísimas personas, tanto proveedores como clientes. Estoy muy contesto por eso.



Todo para panadería, repostería, heladería y gastronomía.

MITRE 1101 (S3560AZW) RECONQUISTA (STA.FE) TELFAX: 03482 420435 lnardelli@nardellihnos.com.ar
FRAY CAPELLI 60 (H3506EUB) RESISTENCIA (CHACO) TELEFAX: 0362 4464100 lnardellircia@nardellircia.com.ar

MATERIAS PRIMAS. EQUIPAMIENTO
COMERCIAL. MÁQUINAS. HERRAMIENTAS.
REPUESTOS. ÚTILES Y ACCESORIOS.
ENVASES. EMBALAJES. DESCARTABLES

COBERTURA NEA
Área de cobertura base en Resistencia (Chaco).



Área de cobertura base en Reconquista (Sta Fe).



METALÚRGICA OMAR VÁZQUEZ - MARTÍN VÁZQUEZ

Nos dedicamos a la fabricación de máquinas para la industria de alimentos, como cortadoras de discos, armadoras de empanadas, extrusado de grasa, laminado, amasado, formado de hojas, es decir a todo lo relacionado con la elaboración de tapas y el armado de empanadas. Estamos innovando en forma constante, tanto en tecnología electrónica como mecánica. Estamos avanzando mucho con la automatización y estamos incorporando la comunicación por wi-fi de los equipos, es decir que a través de un celular o una tablet se pueden manejar velocidades, pararlos o ponerlos en marcha. Se puede tener un soporte en una oficina con la información de la máquina en producción, consumo, fuerza de los motores, desgastes, etc. En una pantalla sale el reporte para que la gerencia pueda mantener el balance de las máquinas. Las grandes empresas ya lo quieren incorporar directamente, las pymes todavía no le dan el uso adecuado a la tecnología, pero se van dando cuenta que la información adecuada es importante desde el punto de vista productivo y administrativo. Nosotros, además de hacer la puesta en marcha cuando vendemos un equipo, damos cursos sobre su uso y capacitación en mantenimiento. Le explicamos tanto al dueño como a los operarios cómo funciona esta tecnología para aprovecharla de la mejor manera. Venimos de la FITHEP que se realizó en Chaco, donde tuvimos muy buenos resultados, por eso llegamos a la feria este año con expectativas altas, a presentar productos nuevos y a vender. Realmente también nos fue muy bien. Hemos cerrado negocios por varios equipos y observamos que concurrió a nuestro stand gente que venía con inquietudes e interés específicos, y eso tal vez, ha sido la diferencia más notable con las ediciones anteriores.



OP MÁQUINAS - NORBERTO PAGANO

Estamos presentando maquinaria con muchas innovaciones para el corte de tapas y para el armado de empanadas. La cortadora de masa laminada que tenemos en el stand puede producir hasta 3000 docenas de tapas por hora, incorpora varios aspectos muy interesantes que la diferencian de las máquinas que hay hoy en el mercado. En la línea de armado estamos presentando máquinas con moldes de cierre en forma automática. Es el único equipo totalmente automático a partir de moldes articulados, lo que generó un interés muy grande en los usuarios. Es la segunda vez que participamos en FITHEP con marca propia y hemos conocido muchísima gente con inquietudes sobre lo que estamos presentando. Nos ha manifestado su interés por conocer y adquirir máquinas como las que ofrecemos. Puedo decir que el resultado general es excelente. Nos encontramos con una franja de mercado más que interesante y dispuesta a incorporar tecnología para mejorar su producción.

Más de veinte años junto a los heladeros



Obtenga un mejor helado bajando costos y ahorrando tiempo

Molinos Coloidales Homogeneizadores

- Prolonga la estabilidad del helado por mucho tiempo
- Mejora notablemente la textura
- Impide la formación de cristales
- Integra perfectamente la leche en polvo
- Incrementa el sabor y aumenta el brillo
- Indispensable para utilizar aceite hidrogenado
- Permite elaborar su propia pulpa de frutas

Por calidad y experiencia



distinto a todo lo conocido

Mayor rendimiento - Máxima confiabilidad - Demostraciones y asesoramiento sin cargo

Tel./Fax: (54 11) 4738-2502/4767-0303
Cel.: (54 11) 4186-5083

Ing. Marconi 5523/63 (1605) Munro - Buenos Aires - Argentina

info@molinoscryma.com
www.molinoscryma.com



PEHUENIA - FERNANDO TELIAS Y HUGO AGUIAR

Esta edición fue muy importante para nosotros, no sólo porque cumplimos diez años sino porque Pehuénia se convirtió en una de las pocas empresas argentinas con inocuidad alimentaria bajo la certificación ISO 22000. En esta edición, introdujimos toda una línea de variegatos horneables: Maracuyá, Manzana, Pera, Higo, Frutilla y Frutos del Bosque. Además para heladerías, presentamos Limón 20, pasta y variegatto de crema irlandesa, variegatto de chocolate negro con crispines, variegatto de chocolate blanco con crispines, chocotorta, mascarpone italiano, coco, naranja con pulpa, pera, manzana deliciosa, pistacho italiano, vainilla súper, sambayón, pasta de almendra tostada, variegatto de coco con caramelo, pulpa pasta de durazno, variegatto frutilla-durazno-maracuyá, pulpa pasta frambuesa-maracuyá, variegatto de bombón al whisky, pasta y variegatto de lemon pie, etc. Nos encontramos con un cliente ávido por innovación, nuevas tecnologías y notamos que todos querían experimentar el recorrido en nuestro stand. Este año, las posibilidades de crecimiento tanto a nivel nacional como internacional fueron mucho más notables. El stand fue pensado para mostrar un equipo concentrado en ofrecer mayor calidad y atención a los clientes, la propuesta constante de que todos degusten nuestros productos. Los clásicos y los nuevos. Y creemos que funcionó.



POLART - GONZALO EXEQUIEL BIDARTE

En esta edición de FITHEP presentamos Polart Refrigeración, una empresa que se dedica al carrozado de vehículos utilitarios para transporte de sustancias alimenticias, como pastas, panificados, helados, a temperatura media o baja, desde 0°C hasta -25°C. Tenemos un stand muy original y estamos muy contentos. El público vino en forma masiva, nos llevamos varias cotizaciones hechas y muchos contactos, fue una buena apuesta participar.



PREGEL AMÉRICA - PABLO DELL'AGUILA

Estamos relanzando algunos productos y presentando desarrollos innovadores en presentación y mezcla de sabores. En el mercado latinoamericano han crecido mucho en los últimos tiempos conceptos como el "frozen yogurt", productos saludables y de bajas calorías. Esa es la tendencia en el Cono Sur, aunque no particularmente en la Argentina. Por otro lado, hay muchos heladeros que gracias a las capacitaciones y los cursos se pueden lanzar al mercado artesanal, es un sector en crecimiento. Nuestra empresa matriz está en Italia, donde se fabrica toda la mercadería, y tenemos 17 filiales directas distribuidas por todo el mundo. En América Latina estamos en Colombia, Brasil, México y Ecuador, y próximamente nos estaremos lanzando en Perú y en Chile. Esta feria la conozco desde hace muchos años. Participé en seis oportunidades, inclusive en la edición en el Chaco, que fue una novedad muy buena, ya que hay que acercarse a la gente del interior. FITHEP es nuestra ventana para las presentaciones que tenemos para el Cono Sur. En América Latina, esta feria es reconocida como una de las más importantes. Hemos tenido una concurrencia importante de público en el stand. Los clientes se han mostrado muy interesados por las novedades que hemos traído y en general por todos nuestros productos.

Controladores de temperatura

Para procesos térmicos en la elaboración de alimentos.

Dosificadores de agua

Para amasadoras rápidas y tinas de maduración para helados.

DINTER

París 1824 Isidro Casanova CP(1765) Pcia. de Buenos Aires Rep. Argentina
Teléfono / fax: 4485-3764 info@dinter.com.ar

www.dinter.com.ar



RALEM – MARCELO CORNEJO

Somos fabricantes de maquinarias para elaboración de galletitas, incluyendo la línea completa y los hornos túnel para cocción, dirigidas a industriales pequeños y medianos. También fabricamos algunas máquinas para panificados y para tapas de empanadas. Abarcamos el mercado del que trabaja artesanalmente hasta el que elabora medianas producciones. Hemos traído varias máquinas, modelos Bisromatic, Rotativa, amasadoras, etc. La verdad es que han tenido un impacto muy importante. Es la primera vez que participamos y esta presencia superó mis expectativas sobre lo que era la feria. Nos está yendo muy bien.



RAPIPAN- LUCIANO GROSSO Y MARÍA JOSÈ DE JUAN

Es la primera vez que participamos en FITHEP. Trajimos un horno rotativo para panadería, pastelería y gastronomía. Es un equipo de funcionamiento muy económico. Presenta un quemador atmosférico, libre de mantenimiento y de bajo consumo, no llega a consumir un m³ de gas por hora. Fabricamos toda la maquinaria que se utiliza en panadería, amasadoras, sobadoras, trinchadoras. Estamos ubicados en la ciudad de Córdoba y desde allí abastecemos a todo el país y estamos comenzando a exportar.



RATIONAL - AGUSTÍN LONGO

Estamos en la feria presentando nuestros nuevos equipos, los SelfCookingCenter® 5 Senses, con la gama para panaderías y para cocinas. Mostramos los beneficios para los distintos sectores que participan de FITHEP, como fábricas de pastas, pastelería y panadería, gastronomía, etc. En nuestro stand de llevan adelante diferentes cocciones en vivo. Hay equipos Rational para todas las escalas, con un precio bastante accesible. Nuestros clientes pueden ir desde una pequeña pastelería, con hornos de seis bandejas, hasta las grandes producciones, con cuarenta bandejas, carros y accesorios. La empresa está instalada en la Argentina, con oficinas en la zona de Parque Leloir, en la provincia de Buenos Aires. Contamos con toda la gama de servicios y repuestos, y también con chefs para las capacitaciones. Los que compran Rational tienen el respaldo de una empresa que está en el país, con equipo de aplicaciones, equipo de servicio técnico, etc. Nos está yendo en forma excelente, la respuesta en FITHEP es increíble, día a día se incrementa la interacción con los visitantes de diferentes sectores. Las consultas fueron muy buenas y estamos muy contentos. Es la feria que necesita el país.



SAITSA – JUAN MANUEL GRAMAJO

En esta edición de FITHEP trajimos una fabricadora de hielo en escamas y una fabricadora de hielo cilíndrico, nuestra línea de intercambiadores desarmables, de intercambiadores sobrazados, un enfriador para agua sanitaria o para leche de helados, y un cocinador y una torre de enfriamiento para heladería. Las fabricadoras de hielo y el enfriador de agua sanitaria están destinados exclusivamente a panadería, por eso este año decidimos estar ubicados en el sector de panadería. Estamos muy conformes porque acá hemos tenido gran afluencia de potenciales clientes. Los equipos fueron muy bien apreciados e incluso ha habido gente que en anteriores ediciones de FITHEP no nos había contactado cuando estábamos en otra ubicación. El resultado es positivo, como siempre.



SANDVIK - ALCIDES ABRAHAM

Estamos presentando cintas de acero y tecnologías de procesamiento continuo para alimentos, de escala mediana a grande, como cocción, horneado, frizado, formación de pastillas, elaboración de chocolate y deshidratado de alimentos. Nosotros proveemos tanto la cinta de acero como los equipamientos, a través de fabricantes locales o del exterior. Es decir podemos presentar la solución completa para el proceso que necesite el cliente. Para escalas pequeñas estos no serían los sistemas indicados, pero nosotros apostamos a que el mercado va a crecer y por eso estamos en esta feria, apoyando a la pequeña y mediana empresa. Hemos tenido muchas consultas, los visitantes se interesan mucho por este tipo de procesamiento, porque a la larga lo van a poder aplicar a medida que su industria se desarrolla.



SANTANA INGREDIENTES - HÉCTOR MAJUL

Tenemos las líneas de chocolatería y de frutas para sembrado de helados y, por otro lado, nuestra línea de ingredientes, como estabilizantes neutros para helados, esencias y colorantes, y agentes de batido. El mercado está creciendo tanto en heladería industrial como en el formato de heladería artesanal acompañada de cafetería. Por eso nos estamos aggiornando con la incorporación de productos para cafetería y coctelería. En pastelería tenemos una línea especial para responder a un mercado que está adoptando costumbres ya establecidas en Europa, con productos muy delicados, diferentes a los de la panadería clásica. La feria fue un éxito, nos fue muy bien. Ha sido para nosotros un placer invertir en FITHEP. Concurrió mucha gente a nuestro stand, proveniente de todo el país. Se observa que es un sector muy dinámico, dispuesto a invertir y esto se ha visto reflejado en la feria.



SEDIANA - MATÍAS CABRERA

Somos fabricantes de sillas y mesas para el rubro de gastronomía en general, confitería, restaurantes, hoteles, etc. Trabajamos todo en madera, generalmente para el interior, pero tenemos algunos productos para el exterior. Vino mucha gente a consultar por elementos para heladerías y panaderías, se está usando mucho que incorporen cafetería, y nuestros muebles son ideales para eso. Es la primera vez que estamos en esta feria en Buenos Aires y nos está yendo muy bien, vino mucha gente y tuvimos muchas consultas, ahora hay que concretarlas.



SERGIO CATALÁN - ARIEL Y CECILIA CATALÁN

Estamos presentando una envasadora al vacío con atmósfera controlada, es decir que puede inyectar gas o no. Se utiliza en toda la línea de panificados y otro tipo de productos, como crema pastelera, algo que descubrimos en la feria, que es un lugar ideal para aprender y encontrarse con los que usan nuestros productos. Nosotros tratamos de innovar todo el tiempo y lograr la fidelización del cliente, buscamos una comunicación más eficaz con la máquina y creamos fuertes protocolos de comunicación entre la máquina y la empresa a través de Ethernet, es decir con un módem de internet se puede monitorear la máquina desde cualquier lugar.



SIMES - ADRIAN GANDINO

Desde hace 45 años Simes fabrica equipamiento para la industria de alimentos. Es una empresa santafesina, con diseños propios y donde los rubros de productos lácteos y de heladería son algunos de los más importantes. Hemos incorporado nuevas tecnologías con el propósito de presentar equipos muy competitivos en cuanto a prestaciones y a precios. Acá estamos exponiendo las nuevas miniplantas para helados, la línea de bombas sanitarias y los equipos mezcladores que se utilizan en el rubro heladero. Se trata de equipos robustos, con el respaldo de un completo servicio post-venta y la entrega inmediata de todos los repuestos. La feria tuvo una importante afluencia de público. Asistió al stand mucha gente, inclusive hemos tenido visitas de empresarios de Bolivia, Perú y Brasil. Nuestro trabajo es a futuro, muchas veces no se concretan operaciones durante la feria, pero posteriormente surgen negocios. FITHEP es una vidriera para compartir con nuestros clientes actuales, conocer clientes potenciales y captar nuevas ideas en cuanto a equipamientos que requiere el mercado.



SPEEDY - SERGIO Y GABRIEL RUA

Nuevamente estamos presentando nuestros equipos eléctricos para gastronomía, tostadoras, hornos convectores, anafes, freidoras, etc. Como novedad trajimos cocinas con cuatro anafes y horno eléctricos, y anafes electricos redondos, que no había en el país desde hace bastante tiempo. Para fabricarlos importamos discos alemanes de excelente calidad, pero todo el resto del equipo lo fabricamos nosotros. Ofrecemos equipos para panadería, cafetería, puntos calientes, fast food, estaciones de servicio, etc. Estamos muy contentos con la feria, con buenos contactos, buenos clientes y muy buenas ventas.



ST ENVASADORAS - WALTER OTERO

Nos dedicamos al sistema Flow-Pack de envasado. Venimos habitualmente a la FITHEP para abrirle la puerta a clientes y amigos para conocernos y encontrarnos. En esta oportunidad estamos presentando una máquina envasadora para pre-pizzas y pascualinas, que es una de las más grandes del mercado. Tiene una capacidad de producción desde 30 a 80 paquetes por minuto y cumple con todas las normas de seguridad e inocuidad alimentaria. La verdad que la feria fue buena, hemos obtenido una base de datos interesante y de ahora en más tendremos la tarea de asistir a todas las personas que se han acercado al stand interesadas en nuestro equipamiento.



- Coberturas de Chocolate
- Chocolates concentrados
- Baños de Repostería
- Rellenos
- Derivados de cacao



Sucesores de José Salgado S.A.I.C.
Solís 2032, C1134ADR, Buenos Aires, Argentina.
Tel.: (54 11) 4306 1141 - 4304 1524/5
Fax: (54 11) 4304 3206
www.chocolatesfenix.com