

FITHEP RECORRE EL NORTE ARGENTINO

UNA LARGA PROMOCIÓN DE 4500 KM



Publitec realizó la tercera etapa de promoción de FITHEP Expoalimentaria Nordeste 2016. El móvil de la feria llegó a grandes ciudades y pequeños poblados. Durante el mes de abril se hicieron lanzamientos en Reconquista (Santa Fe), Resistencia (Chaco), Asunción (Paraguay), Formosa (Formosa), Las Lomitas (Formosa), Salta (Salta), Termas de Río Hondo (Santiago del Estero) y Posadas (Misiones).

La dirección de FITHEP Nordeste visitó centros de panaderos, pasteleros, heladeros, se reunió con los ministerios de industria, de turismo, de producción, conoció establecimientos hoteleros, dialogó con proveedores de catering. Según Ana Galibert, Directora, el trabajo minucioso sobre el territorio permitió afianzar los vínculos con los referentes de cada provincia, que a su vez movilizarán a los profesionales, emprendedores y empresarios que llegarán a Resistencia del 15 al 17 de junio próximo.



El móvil de FITHEP en Humahuaca



Funcionario de la Municipalidad de Tilcara



Municipalidad de Tilcara, desde donde se distribuirán invitaciones para los establecimientos de la ciudad



Hotel boutique Pumahuasi, visitante de FITHEP Nordeste. (Purmamarca)



Artesanías destinadas a la gastronomía regional.



Municipalidad de Purmamarca



Intendente de Purmamarca, Marcelo Aramayo



Ing. Juárez, Formosa



Municipalidad de Las Lomitas



Hotel El Portal del Norte, Las Lomitas, Formosa visitante de Fithep

Hay datos auspiciosos que permiten pensar en una muy exitosa segunda edición. El crédito lanzado por el Gobierno del Chaco para apoyar el reequipamiento de los establecimientos gastronómicos que comprenden durante los tres días de FITHEP fue un estímulo poderoso para visitar la feria; del mismo modo, la activa participación de la Embajada Argentina en Paraguay en la convocatoria de empresarios de ese país se potenció con la confirmación de la asistencia del Embajador Eduardo Zuain a la inauguración de la feria junto con compradores paraguayos.



Mesa de lanzamiento en la Embajada Argentina en Paraguay. Los empresarios paraguayos Ivonne Infranc y Carlos Fontclara disertaron sobre sus experiencias en la primera edición de Fithep Nordeste y lo que esperan de la próxima



Presentación de FITHEP en la Intendencia de Resistencia, Chaco. Diálogo con el Intendente Capitanich



Lanzamiento FITHEP NORDESTE en la Casa de las Culturas – Resistencia. En el centro, el Ministro de Industria, Gustavo Ferrer, acompañado de Ana Galibert (FITHEP), del Subsecretario de Industria de la Intendencia de Resistencia, Sebastián Lifton y funcionarios ministeriales



La Pte. del Instituto de Turismo de la Gob. Del Chaco, Mora Dicembrino. Su cartera realizó un estudio pormenorizado de los productos y la gastronomía chaqueña. Sobre esa base los maestros heladeros, pasteleros y pizzeros realizarán sus elaboraciones durante la feria. En la foto, detrás de Dicembrino, el conocido heladero Dino Paganucci

FITHEP Nordeste ha aumentado su superficie ferial en el Centro de Convenciones Gala. Estará ofreciendo equipamientos, innovación en tecnologías, materias primas y aditivos, envases y sistemas de comercialización de alimentos. Todo para la elaboración de pizzas, pastas, empanadas, catering, helados, panificados y productos de pastelería, chocolates, café y productos derivados. A la oferta existente se sumarán productos e insumos para la hotelería. Este nuevo segmento que integrará la feria reunirá a los responsables de hoteles de una amplia región del país.

En FITHEP Nordeste se darán cita los grandes maestros de la heladería y la pastelería. El profesionalismo argentino en estos temas se vio reflejado en la conquista del primer puesto en los campeonatos latinoamericanos de cada una de estas disciplinas. La feria será el lugar para desarrollar nuevas propuestas y técnicas de elaboración en clases abiertas al público. Este



Ana Galibert acompañada del Pte. de la Cámara de Panaderos del Chaco, Diego Ballesta y miembros de la entidad

ciclo de capacitación estará a cargo de la Asociación Fabricantes de Helados y Afines, “AFADHYA” y de la Federación Nacional de Pasteleros. Por su parte, los pizzeros nucleados en APPYCE se presentarán con un “food track” y elaborarán pizzas dentro de FITHEP. Además también serán parte del ciclo de capacitación con clases magistrales sobre pizzas y empanadas a partir de productos típicos del Chaco.

Todas estas actividades fueron acompañadas por la revista *Heladería Panadería Latinoamericana*, publicación oficial de FITHEP, que amplió su circulación para llegar de un modo directo a todos los posibles visitantes, anticipándoles las novedades que presentarán los expositores.



Salta. Escuela del Sindicato de pasteleros, confiteros, pizzeros, heladeros, sangucheros y alfajeros. Ana Galibert (FITHEP) con el Secretario General del Sindicato, Fabián Guerrero, y un grupo de visitantes a FITHEP NORDESTE



Sec. General Fabián Guerrero, Ana Galibert y representante de la Cámara de Panaderos de Salta



Clásica elaboración regional: tortilla de harina a la parrilla en una venta callejera en Humahuaca

Lanzamiento de FITHEP Nordeste en la Intendencia de Reconquista, Santa Fe. Es una de las provincias que más visitantes aportó en la primera edición de Fithep Nordeste. A pesar de la situación particular que generaron las inundaciones, el municipio de Reconquista y otros distritos santafecinos se están organizando para viajar a Resistencia





Ciudad de Posadas

El Ministro de Turismo del Gobierno de Posadas, José María Arruda y Carla Pretto, Subsecretaria de Capacitación y Control de Calidad



Teresa Kladko, presidenta de Hoteles Termas de Río Hondo (con campera blanca), acompañada por sus colaboradoras y en el extremo izquierdo María Pantanali de Fithep Nordeste 2016



En Termas de Río Hondo: HG, Muestra de Productos y Servicios para la Gastronomía y Hotelería

HG, MUESTRA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA

FITHEP NEA EXPOALIMENTARIA SE PROMOCIONÓ EN SANTIAGO DEL ESTERO

La 9° edición de HG, Muestra de Productos y Servicios para Hotelería y Gastronomía tuvo lugar el 6 y 7 de abril en las instalaciones del Centro Cultural General San Martín de la ciudad de Las Termas, Santiago del Estero, bajo la organización de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Termas de Río Hondo y con el auspicio de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA).

El acontecimiento permitió difundir la próxima edición de FITHEP NEA Expoalimentaria en ese importante centro turístico.

La muestra permitió conocer las últimas tendencias en materia de hotelería y gastronomía y dio el marco a importantes reuniones del sector. Durante el acontecimiento, empresas y firmas comerciales vinculadas a la comercialización de equipamientos para hoteles, restaurantes, confiterías y bares expusieron en sus stands una variedad de productos y servicios. Desde la organi-



La titular de la Cámara Empresaria Hotelera Gastronómica de Las Termas, Teresa Kladko, recibió a FITHEP

zación indicaron que en las dos jornadas tuvieron un balance positivo y que el encuentro se desarrolló en un excelente clima de negocios, lo que permitió canalizar numerosas operaciones que optimizarán y actualizarán los múltiples servicios que brindan a los turistas los empresarios hoteleros y gastronómicos de la región. La iniciativa congregó a hoteleros no sólo de Santiago del



Estero sino también de Salta, Catamarca y Jujuy, un fenómeno que se va extendiendo en cada edición, ya que los empresarios ven a esta muestra como una gran oportunidad para mejorar la calidad de sus servicios a través de la adquisición de equipamiento.

El presidente de FEHGRA, el catamarqueño Roberto Brunello, se mostró satisfecho por el excelente nivel de la 9ª edición del Workshop HG y expresó: *"Estoy muy contento por el crecimiento de este evento, no sólo por la participación de proveedores que se viene incrementando desde la primera edición, sino del público que participa"*. Y agregó, *"Desde la Federación estamos trabajando en dos productos que son importantes para nosotros como es el termalismo y la gastronomía. Alrededor de estos productos entendemos que tenemos que*

asegurar dónde dar de comer y dónde dar de dormir". Por su parte, la titular de la Cámara Empresaria Hotelera Gastronómica de Las Termas, Teresa Kladko, manifestó: *"Celebramos que distintos proveedores del rubro puedan exponer sus productos necesarios y útiles para la hotelería del medio y de la región. Hemos observado que los proveedores con este tipo de workshop han logrado incrementar la venta de sus productos, celebramos que no sólo estén destacadas marcas de las provincias de Buenos Aires, Córdoba, Tucumán, sino también gente del medio remarcando que sus aportes son necesarios"*.

También formaron parte del evento con sus stands la Subsecretaría de Turismo de la Provincia, la Secretaría Municipal de Turismo de Las Termas y el CFI (Consejo Federal de Inversiones).



El presidente de Fehgra, Roberto Brunello, se mostró satisfecho por el excelente nivel de HG

Distribuidor mayorista

Venta de artículos de:
heladería, repostería y cotillón



Cerrito 4205 - Rosario - Santa Fe
Tel./Fax: 0341-4320830/4311243
info@casanestormayorista.com.ar
www.casanestormayorista.com.ar





Alberto Papini S.A.

DISTRIBUIDORA DE INSUMOS
PARA HELADERÍAS, PANADERÍAS,
REPOSTERÍAS Y COTILLÓN






Rodriguez Peña 2025
Barrio ALTA CORDOBA - C.P. 5001
Córdoba - Argentina
Tel/Fax: 0351 4720130/ 4718167
ventas@albertopapini.com.ar
www.albertopapini.com.ar













