

# PARTICIPACIÓN COMO COEXPOSITOR DE INLAC EN ALIMENTARIA BARCELONA 2024

La **Organización Interprofesional Láctea (InLac)**, que engloba a todo el sector lácteo y representa los intereses comunes en los tres sectores: vaca, oveja y cabra; diseñando, acordando e implantando medidas vinculantes dirigidas hacia su vertebración y estabilidad sectorial, participará, por primera vez, en la feria Alimentaria 2024, que se celebrará en Barcelona del 18 al 21 de marzo.

## Alimentaria

18 - 21 MARZO 2024

BARCELONA - RECINTO GRAN VIA



InLac contará con un stand agrupado bajo la marca “Quesos de España”, situado en HOSTELCO & RESTAURAMA (pabellón 6). Y con la intención de crear una experiencia gastronómica única, dirigida al canal HORECA, que muestre la excelencia, diversidad y gran variedad de los quesos españoles a lo largo de todo el territorio nacional, InLac abre una convocatoria para seleccionar a **12 queserías españolas**, que quieran dar a conocer sus quesos artesanos y gourmet entre los profesionales del canal HORECA.

### **Perfil del Coexpositor:**

1. **Empresa innovadora, moderna y con ganas de crecer y dar a conocer sus quesos.**
2. **Que elabore quesos artesanos y gourmet:** Buscamos coexpositores que elaboren quesos artesanos y gourmet, pero con suficiente volumen como para poder integrar sus ventas en restaurantes, hoteles y canal trade y Horeca en general.
3. **Interés en el Canal HORECA:** Valoraremos coexpositores con interés en el canal trade y Horeca.
4. **Enfoque en Presentación Culinaria:** Valoraremos coexpositores que destaquen la presentación culinaria de sus quesos y usos gastronómicos.

### **Criterios de Selección:**

InLac seleccionará a las 12 queserías para que, en su conjunto, haya una representación de las diferentes zonas geográficas y se muestre la gran variedad y diversidad de quesos españoles en función del tipo de leche empleada (vaca, oveja, cabra y/o mezcla), proceso de elaboración, curación, etc.

Para ello, se tendrá en cuenta que:

1. La quesería esté situada en España y cuente con un **registro sanitario habilitado** para la elaboración de quesos en el territorio nacional.
2. La leche (de vaca, oveja y/o cabra) empleada para la elaboración de los quesos sea de origen español.
3. **Compatibilidad gastronómica y modelo de producción:** Se valorará no solo la riqueza gastronómica de los quesos elaborados por el coexpositor, sino también que su modelo productivo potencie la sostenibilidad del medio rural y la defensa del medio ambiente y el territorio.
4. **Liderazgo:** Se priorizarán las queserías lideradas por jóvenes, mujeres o iniciativas sociales.

5. **Tamaño de la quesería:** Se priorizarán aquellas queserías que sean, micro o pequeñas empresas, es decir, hasta 50 trabajadores y hasta 10 millones de euros de facturación.
6. La quesería debe estar al corriente del pago de las cuotas de extensión de norma del sector lácteo.

### **El stand y las contraprestaciones:**

- Cada quesería contará con un espacio de 8,46 m<sup>2</sup>, formados por un almacén de 1,12 x 1,12, con perfiles a 2,40 m. de altura y tablero de melanina color blanco.
- Una de las caras exteriores del almacén se utilizará como soporte para colocar la marca expositora en vinilo impreso.
- Contará también este espacio con un mostrador de 1,00 m. x 1,00 m y 40 cm de fondo. Provisto de una balda interior, rotulado frontalmente con el logotipo de la empresa expositora.
- 1 mesa de 70 cm diámetro.
- 3 sillas.
- 2 focos halógenos de 70 wat.
- 1 toma de enchufe doble.
- Nevera pequeña.
- Tendrá derecho a 3 pases de expositor y 10 invitaciones electrónicas de 1 día.
- Podrá dar a degustar sus quesos.
- Podrá repartir merchandising y folletos de su empresa y sus quesos.
- No podrá llevar elementos de decoración adicionales.

\*Nota: Ver Anexo 1. Detalle stand individual coexpositor.



Boceto del stand de InLac.

#### **Mandatorios Específicos:**

1. **Inscripción:** Respetar el mandato de la selección de queserías en base a los criterios especificados por InLac.
2. **Máximo de 12 coexpositores.**
3. **Realizar el pago de la cuota en un plazo de 15 días desde la aceptación de la participación.** En caso de no proceder al pago se pasará al primero en la lista de espera.
4. **Derecho de Admisión de InLac:** Reconocer que InLac se reserva el derecho de no admitir a una empresa quesera que no aporte la documentación solicitada, con el objetivo de preservar la integridad del evento y la reputación del sector lácteo.

Este enfoque integral debería asegurar una participación exitosa en el evento de alimentaria institucional de **InLac**, cumpliendo con las normativas y requisitos específicos del canal HORECA.

**¡Esperamos contar con tu participación!**

## CONVOCATORIA

- **¿Qué?** Participación como coexpositor de InLac en Alimentaria 2024.
- **¿Dónde?** Barcelona Recinto Fira Gran Vía Pabellón 6.
- **¿Cuándo?** Del 18 al 21 de marzo de 2024.
- **FECHA TOPE DE SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN:** 31 de diciembre.

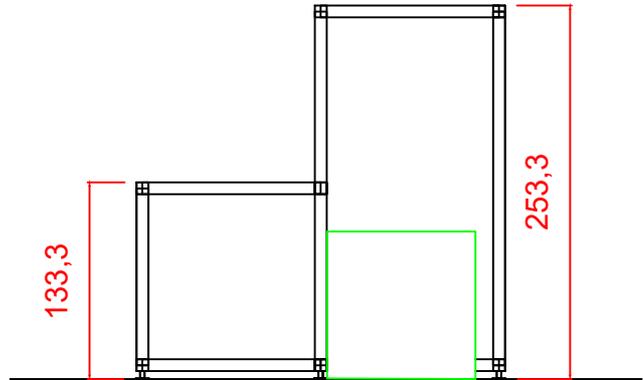
Se ruega confirmación de su interés por participar a [inlac@inlac.es](mailto:inlac@inlac.es)

**ASUNTO: Coexpositor Alimentaria + Nombre Quesería**

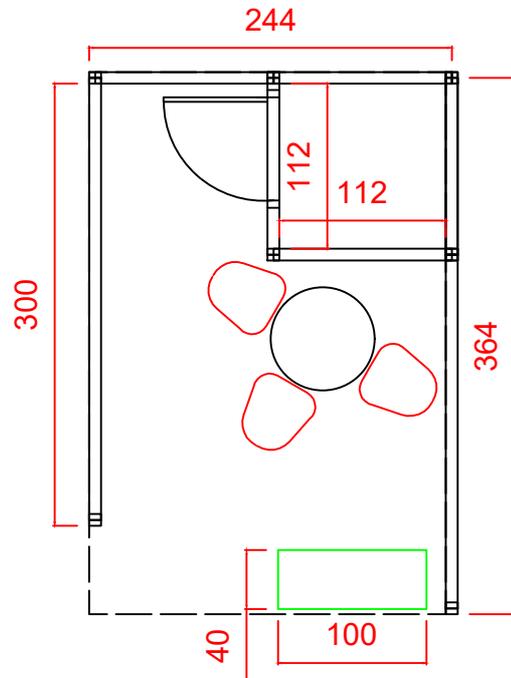
### Obligatorio indicar:

- Nombre de la quesería y localización.
- Persona de contacto (mail y teléfono).
- Registro sanitario habilitado para la elaboración de quesos en el territorio nacional.
- Deberá presentarse una declaración firmada indicando que la leche empleada para la elaboración de sus quesos es de origen español.
- Explicar brevemente modelo de producción y referencias que tiene interés en promocionar.
- Fotografías de sus quesos y modelo de producción.
- Breve CV de la persona o equipo que lideran la quesería.
- Indicar el número de empleados y facturación.
- Logotipo de la empresa.
- Compromiso de pago de cuota: 150 euros + Suelo ferial: 1.500 euros.  
**Importe total de 1.650 euros + IVA.**
- Compromiso de estancia durante toda la feria en el stand.

# DETALLE STAND INDIVIDUAL COEXPOSITOR



ALZADO



PLANTA

CADA ESPACIO DE COEXPOSITOR TIENE:

- MOSTRADOR DE 1M. X 1M. Y 40 CM. FONDO
- ALMACEN DE 1.12 M. X 1.12 M
- 1 MESA DE 70 DIAMETRO
- 3 SILLAS
- 2 FOCOS HALOGENUROS DE 70 WAT
- 1 TOMA DE ENCHUFE DOBLE
- 1 ROTULO EN MOSTRADOR
- 1 NEVERA PEQUEÑA

PROYECTO:	ALIMENTARIA 2024	ESCALA:
CLIENTE:	QUESEA/INLAC	TIPO DE PLANO: detalle coexpositores
LOCALIZACIÓN:	FIRA BARCELONA	