GASTRO CANARIAS

2022 -

7° Salón Gastronómico de Canarias

















27 al 29 de septiembre Recinto Ferial de Tenerife



En este **Dossier** Informativo presentamos a continuación los principales atractivos de este acontecimiento, ofreciéndole la información más importante y relevante que rodea el mismo. Le invitamos y agradecemos de antemano que invierta unos minutos de su importante y valioso tiempo, para conocer de primera mano esta información, a través de los siguientes apartados:

I.	REGRESAMOS	3
2.	PRESENTACIÓN	4
3.	ANTECEDENTES	5
4 .	CONCEPTO	6
5 .	ORGANIZACIÓN	7
6.	ESTRUCTURA	7
7.	ZONA FERIAL	9
8.	ISLA INVITADA	12
9.	ACTIVIDADES	14
10.	EXPERIENCIA	17
11.	COMUNICACIÓN	17
12 .	PUBLICIDAD	18
13.	EQUIPAMIENTO	19
14.	STREAMING	22
15 .	FINANCIACIÓN	23
16.	PARTICIPACIÓN	24
17.	COMERCIALIZACIÓN	25
18.	FICHA TÉCNICA	27









La presencia de la pandemia provocada por el coronavirus SARS-Cov2, obligó al aplazamiento de nuestro 7º Salón Gastronómico de Canarias que no pudo celebrarse los años 2020 y 2021... Pero aquí estamos de nuevo, totalmente reilusionados, con el máximo cuidado y las medidas de seguridad que exigen las circunstancias, pero, sobre todo, con total optimismo y confiados en el futuro.

Volvemos con un **7º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2022** que se reinventa con renovada ilusión para, a partir de sus principios de siempre, adoptando todas las medidas higienico-sanitarias y de seguridad integral que requiere la actual situación y que exigen las autoridades



La organización del **7º Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias 2022**, viene trabajando desde el pasado mes de enero, para que todos podamos disfrutar de un gran evento gastronómico del 27 al 29 de septiembre de 2022.

EXCEPCIONAL SITUACIÓN
MISMOS PRINCIPIOS
MODERNIZADO CONCEPTO
RENOVADA ILUSIÓN
ACTUALIZADA PRESENTACIÓN







Después del rotundo éxito de participación de expositores, asistencia de público, amplia repercusión en los medios de comunicación y positiva crítica en la prensa especializada, obtenido en sus 6 primeras ediciones, el 7º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2022, volverá a convertirse, un año más, en referencia absoluta, punto de encuentro obligado de profesionales, y plataforma de divulgación, de todo lo relacionado, directa o indirectamente, con la Gastronomía, la Hostelería y la Restauración, en el ámbito de las Canarias, y Santa Cruz de Tenerife volverá a convertirse con el mismo en la "Capital Gastronómica de Canarias" durante 3 días.

El ya próximo **7º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2022**, se celebrará los días **27, 28, y 29 de septiembre** en el Centro Internacional de Ferial y Congresos de Tenerife, el espacioso y popular Recinto Ferial de Tenerife y, tras el gran éxito cosechado en sus anteriores ediciones, seguimos reinventándonos.

Ocupando una superficie total de unos 17.000 m², el **7º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2022** contará este año con un total 215 stands exclusivos, la mencionada Aula de Formación y zonas con nuevas salas polivalentes (de distintos aforos) para talleres de cocina, clases magistrales (master-classes), demostraciones de cocineros (shows-cooking), presentación y degustaciones de productos, catas comentadas y otras atractivas actividades, paralelas y complementarias, tanto en los distintos escenarios como en cada uno de los stands.

EN GASTROCANARIAS 2022 SEGUIMOS CON **VOCACIÓN REGIONAL** ESTE AÑO **APOYANDO** DE FORMA ESPECIAL A LA **HOSTELERÍA** Y LA **RESTAURACIÓN DE CANARIAS**







3 ANTECEDENTES

Después de 10 exitosas ediciones del Campeonato Absoluto de Cocineros de Canarias, así como de otros atractivos y sabrosos campeonatos que se fueron sumando en los últimos años, la Organización de los mismos decidió el año 2013 promover y organizar un salón especializado que acogiera todos los certámenes, conjuntamente con otras acciones y actividades paralelas y complementarias. Surgió así, el año 2014, el primer Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias 2014.

El acontecimiento ferial, especialmente diseñado para los profesionales del sector, pero también abierto al público en general, interesado, aficionado y amante de la Gastronomía, se convirtió en una feliz realidad cuyo rotundo éxito constituye la sólida base de lo que será el 7º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2022.



Después del trabajo realizado en sus primeras seis ediciones, ya el **Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias** se ha convertido por sus datos estadísticos, de visitantes y audiencia, en "la mayor feria de nuestra Comunidad Autónoma" y, sin duda alguna, "la más sabrosa" del calendario ferial de Canarias.

LA FERIA <mark>MÁS GRANDE DE CANARIAS</mark> Y LA ÚNICA DEDICADA ESPECIALMENTE <mark>A</mark>L SECTOR DE LA **GASTRONOMÍA, HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN**







4 CONCEPTO

El próximo 7º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2022, nace con los mismos principios y objetivos: convertirse en **un acontecimiento especial y especializado**, un acontecimiento ferial que sea referencia obligada del sector y el mayor punto de encuentro para todos los profesionales del mismo, así como de todos los amantes de la Gastronomía "de" y "en" las Islas Canarias.

De igual modo, GastroCanarias 2022 pretende ser la mayor y mejor plataforma comunicación para presentar, posicionar y promocionar empresas, productos y servicios, relacionados directa o indirectamente con el cada vez más importante mundo de la Gastronomía.

Como se hizo con gran éxito en su anterior edición, el 7º Salón
Gastronómico de Canarias se concibe como un certamen de carácter
profesional, esperándose que, como el año pasado, sea visitado por
más de 17.000 profesionales del sector (propietarios de restaurantes,
cocineros, camareros, sumilleres, alumnos de los centros formativos en cocina, hostelería
y restauración de Canarias, propietarios de tiendas gastronómicas, mercados gourmets,
medios de comunicación, etc.)

UNA FERIA **PIÓNERA**, PROMOVIDA, ORGANIZADA Y HECHA REALIDAD GRACIAS A LA <mark>U</mark>NIÓN DE LA INICIATIVA **PÚBLICA** Y LA INICIATIVA PRIVADA





Binter 30



5 ORGANIZACIÓN

El 7º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2022, está promovido y organizado conjuntamente por la Institución Ferial de Tenerife, S.A.U. (IFTSA) y la empresa canaria Interideas, S.L.U., promotora y propietaria de la plataforma de comunicación GastroCanarias. La Dirección Comercial del Salón Gastronómico de Canarias correrá a cargo de Jonay López Soto (Director de Ferias de la IFTSA) y la Dirección Gastronómica estará a cargo del periodista José Carlos Marrero González (Director General de la empresa Interideas y de la plataforma GastroCanarias).

Por tanto, un año más, se une el conocimiento gastronómico de las islas, aportado por José Carlos Marrero y el equipo de profesionales de la plataforma de comunicación GastroCanarias, con la mejor entidad organizadora de grandes ferias y eventos de las Islas Canarias, la Institución Ferial de Tenerife, con su gran equipo de profesionales y expertos. Juntos, un año más, en una nueva edición del Salón, para asegurar el éxito de un evento demandado por el sector y esperado por todos.

ESTRUCTURA

El proyecto del 7º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2022 contempla utilizar al completo la denominada "Gran Nave" del Recinto Ferial de Tenerife (unos 17.000 m²). El salón se destaca por un formato y montaje al más alto nivel y se configura en torno a una serie de espacios y opciones como son:

 Zona Ferial. Espacio expositivo con 215 módulos para stands, de 4x4 metros (16 m2), equipados con moqueta, iluminación base y tomas de electricidad.







- Escenarios. Dos grandes escenarios para el desarrollo de campeonatos, concursos, show-cooking y otras actividades paralelas y complementarias.
- Aula de Formación. Será un espacio debidamente acondicionado y equipado, para actividades exclusivamente diseñadas para la Formación, tanto del personal de cocina como el de sala.
- Salas polivalentes. Nuevos y modernos espacios, diseñados y totalmente equipados para albergar cualquier otra clase de actividades paralelas y complementarias de todo tipo, siempre de acuerdo con los expositores.
- Salón de Actos del Recinto Ferial. Disponible para conferencias y coloquios, que podrá ser reservados por las instituciones y empresas expositoras.
- 6. **Vestíbulo de Entrada.** Zona expositiva especial, para la empresa representante de la marca de los "Vehículos Oficiales" del Salón Gastronómico de Canarias.
- 7. **Zonas especiales.** Espacios para ubicar y para atender las posibles demandas concretas y específicas de las personas, entidades y empresas expositoras, con el objetivo de ayudarles a desarrollar sus ideas y proyectos gastronómicos.

"DE REFERENCIA" EN SU SECTOR,
Y "PUNTO DE ENCUENTRO"









ZONA FERIAL

El Salón contará con un número limitado y exclusivo de 215 stands (de 4x4 m.) absolutamente equipados. En dichos espacios, las empresas expositoras podrán presentar sus novedades en productos y servicios, siempre relacionados directa o indirectamente con la Gastronomía.

Hay que destacar en esta Zona Ferial los siguientes aspectos:

- 1. El espacio máximo que se podrá contratar por una empresa será de 8 stands, lo que supondría una superficie total de 128 m².
- La organización se reserva el derecho de seleccionar a las empresas expositoras en función de la demanda que se reciba y su afinidad con el concepto del 7º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2022.
- Los stands se entregan debidamente enmoquetados y dotados de sistema de iluminación base y tomas de corriente eléctrica a 220/230 V.
- 4. Todos los stands llevarán una rotulación oficial individualizada del expositor.
- 5. Todas las calles del Salón Gastronómico irán debidamente enmoquetadas.
- Si alguna persona, entidad o empresa expositora necesitara agua en su stand, deberá solicitarlo ANTES de la contratación y la ubicación del mismo.
- 7. En un punto estratégico de la gran nave del Recinto Ferial, los stands en general contarán con un espacio complementario, especialmente diseñado y preparado para el oportuno lavado de vasos y copas por parte de las propias empresas y bodegas expositoras.







UN SALÓN CON <mark>215 STANDS, 2 GRANDES ESCENARIOS, AULAS DE FORMACIÓN, SALAS POLIVALENTES</mark>

7º SALÓN GASTRONÓMICO DE CANARIAS 2022

AULA DE FORMACIÓN

La Organización del 7º Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias 2022 ha dispuesto contar en esta edición del certamen con un espacio, que se denominará "Aula de Formación GastroCanarias - HECANSA", especialmente pensado, diseñado, y debidamente equipado, para la actividad específica de Formación, tanto en lo que se refiere al personal de cocina, como de sala, sumilleres, etc.

En la anterior edición, este singular espacio formativo estuvo patrocinado en exclusiva por la empresa pública Hoteles Escuela de Canarias (HECANSA), dependiente de la Consejería de Turismo del Gobierno de Canarias y, dado el éxito alcanzado en el pasado Salón, ya la empresa pública HECANSA ha confirmado que repite patrocinio.

NUEVAS SALAS POLIVALENTES

Como en todas las ediciones anteriores, la Organización del 7º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias2022 ha dispuesto contar en esta edición del certamen con al menos 5 Salas Polivalentes, como espacios versátiles para el desarrollo de:

- **Presentación y/o degustación** de productos gastronómicos.
- Cócteles y/o eventos privados de agasajo a visitantes.
- Catas comentadas cualquier tipo de productos gastronómicos.
- Presentación de maquinaria y equipos relacionados con la Gastronomía.



27 al 29 de septiembre Recinto Ferial de Tenerife



Estas nuevas salas, de varios tamaños, cuentan con distintos aforos y se cada una de ellas se puede reservar en función de la capacidad que en cada caso se necesite. Recomendamos visitarlas y solicitar las tarifas para el uso de las mismas.

Salón de Actos: 300 plazasSala grande: 100 plazas

Salas medianas: 50 plazas (Ubicadas en el rellano de acceso a planta baja)

Sala pequeña: 25 plazas

NOTA: Las salas polivalentes de reservan por riguroso orden de solicitud. Si las salas se van a utilizar para catas comentadas, habría que poner "mesas de cata" y, en ese caso, las capacidades se reducirían. Rogamos consultar las posibles diferencias de aforo, disponibilidad de cada una y tarifas de uso y de servicios complementarios.

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS DEL SALÓN

- Cafetería con servicio ininterrumpido durante el horario de apertura.
- Terraza exterior con kiosco-cafetería y zona apta para personas fumadoras.
- Zona especial debidamente equipada para el lavado de vasos y copas.
- **Servicio permanente de limpieza** en todo el espacio de la Gran Nave.
- **Servicio permanente de seguridad** en todo el Recinto Ferial y exteriores.
- Servicio permanente de azafatas (posibilidad de contratar propias)
- Servicio de megafonía para la comunicación de avisos y actividades.
- Señal Institucional de vídeo y audio de los dos escenarios para los Medios.





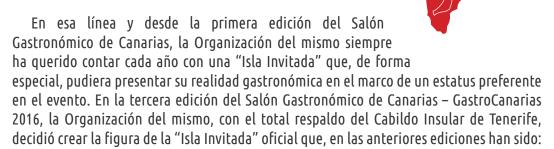
MÁS UNIDOS

OUE NUNCA



8 LA PALMA "ISLA INVITADA" OFICIAL

Desde la creación del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias, allá por el año 2003 y tras el nacimiento del Salón Gastronómico de Canarias, el año 2014, el proyecto GastroCanarias siempre ha tenido espíritu y vocación regional.



LA GOMERA

3º Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias 2016

LANZAROTE

4º Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias 2017

GRAN CANARIA

5º Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias 2018

EL HIERRO

6º Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias 2019

En la 7ª Edición de nuestros Salón Gastronómico de Canarias, prevista inicialmente su celebración el año 2022, correspondía y estaba acordado que LA PALMA fuera la "Isla Invitada" oficialmente al certamen. Un año 2020 que, además, era "Año de Bajada" y en él se iban a celebrar las extraordinarias y tradicionales "Fiestas Lustrales" en honor a Nuestra Señora la Virgen de las Nieves.







Lamentablemente, la pandemia por el coronavirus SARS-CoV2 impidió la celebración del Salón Gastronómico y, como no podría ser de otra manera, este año 2022, con más merecimiento que nunca, tras la erupción del volcán palmero en Cumbre Vieja y sus devastadores efectos, la Organización del 7º Salón Gastronómico de Canarias—GastroCanarias 2022 ha querido respetar lo que estaba previsto y, aún con más apoyo y respaldo, contar con **LA PALMA** para que ostente oficialmente el status de "Isla Invitada", contando especialmente nuestra "Isla Bonita" con:

- Tratamiento preferente de la isla en la Rueda de Prensa de Presentación del Salón.
- **Presencia del presidente del Cabildo** en la mesa presidencial de la Presentación.
- Actividades extra sobre la gastronomía de LA PALMA en el Programa Oficial.
- **Stand especial** preferente en la entrada principal del 7º Salón Gastronómico 2022.
- Presentación y degustación de productos de LA PALMA en dicho stand especial
- Show-Cooking el primer día del evento a cargo de un chef de la "Isla Invitada".
- Otras acciones y actividades que se irán comunicando con la debida antelación.











Un atractivo programa de atractivas actividades paralelas y complementarias se desarrollará en el marco del 7º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2022, llevándose a cabo las mismas en los distintos escenarios y espacios previstos por la Organización. Entre ellos y como avance, podemos destacar:

CAMPEONATOS DE COCINA

- 16º Campeonato de Canarias Absoluto de Cocineros – GastroCanarias 2022
 Gran Premio CABILDO DE TENERIFE
- 9º Campeonato de Canarias Absoluto de Corte de Jamón Gran Premio GRUPO MONTESANO
- 7º Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineros y Cocineras Gran Premio BINTER "La Cocina en Verde"
- 7º Campeonato de Canarias de Bocadillos Canarios de Autor Gran Premio INGAPÁN CANARIAS
- 5º Campeonato de Canarias Absoluto de Pastelería
 Gran Premio GRUPO HARINALIA
- 3º Campeonato de Canarias Absoluto de Pizza Gran Premio Grupo COMIT









CAMPEONATOS DE BEBIDAS

- 8º Campeonato de Coctelería Clásica de Canarias
 Gran Premio RON DIPLOMÁTICO
- 8º Campeonato de Canarias Absoluto de Cocteleríaen la especialidad de Gin-Tonics Gran Premio (a determinar)
- 7º Campeonato de Canarias Absoluto de Tiraje de Cerveza (Profesionales y amateurs Gran Premio HEINEKEN
- 7º Campeonato de Canarias Absoluto de Coctelería Acrobática - "Flairtending" Gran Premio (a determinar)



5 CAMPEONATOS DE COCINA 4 CAMPEONATOS DE BEBIDAS

EVENTOS DE SHOWS-C<mark>O</mark>OKING, PRESENTA<mark>C</mark>IONES DE PRODUCTOS, DEGUSTACIONES Y CATAS COMENTADAS



OTRAS ACTIVIDADES

La Organización está ultimando un amplio y atractivo programa de actividades paralelas y complementarias, a desarrollar en los distintos escenarios o salas polivalentes del 7º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2022.

Día 1º (martes) - Show-Cooking dedicado a LA PALMA (Isla Invitada)

El primer día de este 7º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2022 y en homenaje a la isla de LA PALMA como "Isla Invitada", el show-cooking central de la jornada (a las 12:30 horas) será protagonizado por los cocineros y/o cocineras que designe el Cabildo Insular de LA PALMA, los cuales ofrecerán una visión de la cocina canaria de la "Isla Bonita", con productos, recetas, vinos y sabores de esta isla.



Día 2º (miércoles)

Actividades a determinar.

Día 3º (jueves)

Actividades a determinar.

A medida que se vayan confirmando las posibles nuevas y distintas actividades que conformarán el programa final del 7º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2022, éstas se irán comunicando oficialmente en tiempo y forma a través de los principales medios de comunicación de las Islas Canarias.







11

10 NUESTRA EXPERIENCIA

La Institución Ferial de Tenerife, S.A.U. es una empresa del Cabildo Insular de Tenerife constituida con el único propósito de realizar ferias y acontecimientos destinados a promover la actividad económica de los diferentes sectores de la isla.

Con más de una decena de ferias activas (entre las que hay que destacar el Salón del Automóvil, Feboda, NaturaSalud, Exposaldo, Feria de la Moda, o el Parque infantil de Tenerife-PIT) la Institución Ferial de Tenerife ha destacado por su profesionalidad y buen hacer en la organización de las gran ferias y los especiales eventos a su cargo.

La empresa **Interideas, S.L.U.**, fundada en 1987 y dirigida por José Carlos Marrero, desarrolla su labor como consultora en el amplio campo de la Imagen, Comunicación y Relaciones Públicas. Fue la editora en 1997 de la primera Guía Gastronómica de Tenerife y su Provincia (Decana de Canarias) y, como continuación de la misma, el año 2012 ha creado y desarrollado el proyecto GastroCanarias.com, primera Plataforma Multimedia de Comunicación Integral sobre Gastronomía en Canarias.

A su vez y paralelamente, José Carlos Marrero fue co-fundador en el año 2000, junto con los recordados periodistas Manuel Iglesias y José H. Chela, del pionero Plan de Gastronomía de Tenerife, primer proyecto de este tipo aprobado y desarrollado en España por una Corporación Pública.

En la actualidad José Carlos Marrero sigue siendo asesor externo del Cabildo Insular de Tenerife en temas de Gastronomía. Además, la empresa Interideas, S.L.U. está asociada al Club de Producto "Saborea Tenerife" a través de su plataforma de comunicación GastroCanarias.

OFICINA DE COMUNICACIÓN

Para la correcta difusión de la realidad de un gran acontecimiento como el que espera ser el 7º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2022, la organización ha montado ya un **Gabinete de Prensa que se ocupará de todo lo relacionado con la comunicación integral del mismo**, antes, durante y después de su desarrollo en el tiempo. Este Gabinete de Prensa enviará periódicamente toda la información (tanto texto como fotografía y







vídeo) generada en tiempo y forma a los distintos medios de comunicación (generalistas y especializados en Gastronomía) de las Islas Canarias y la Península, así como a países del extranjero, vinculados directa o indirectamente con las Islas Canarias.

Hay que destacar que el Salón en sí mismo, va a contar a partir del día 1 de febrero de un espacio y enlace especial propio, dentro de los **portales web de la Institución Ferial de Tenerife** (www.iftsa.com y www.recintoferialdetenerife.com) así como la **web de la plataforma GastroCanarias** (www.gastrocanarias.com).

El 7º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2022 cuenta con un **servicio propio de IT** (Informática y Telecomunicación) para la atención informática al Gabinete de Prensa, gestión de la Web, tramitación de inscripciones para los distintos campeonatos y concursos, así como para el control de las votaciones y fallos de los jurados de los mismos.

Este servicio de IT prestará, además, los **servicios de Community Management**, para difundir toda la información que se genere a través de las principales redes sociales (Facebook, Twitter, Instagram, Pinterest, Google+, etc.)



Paralelamente y como complemento a la Comunicación en general, el 7º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2022 contará con una cuidada y específica **Campaña de Publicidad**, con un adecuado y profesional **Plan de Medios**, pensado y diseñado para que el acontecimiento tenga la **máxima promoción, antes y durante** la preparación y el desarrollo del mismo.







La mencionada campaña estará presente en los distintos soportes y medios de comunicación a partir del mes de marzo de 2022, de cara a las entidades y empresas que puedan estar interesadas en su presencia y participación.

A lo largo del mes de septiembre, un refuerzo de la campaña tendrá como objetivo final animar a los profesionales, amantes de la Gastronomía y público en general para que visite el Salón y disfrute de la oferta de stands, campeonatos, talleres, charlas, shows-cooking y demás actividades a desarrollaren el mismo.

INTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Todos los espacios anteriormente relacionados contarán con el equipamiento adecuado para el perfecto y profesional desarrollo de todas las actividades previstas en los mismos, destacando por su relevancia lo siguiente:

ESCENARIO "CABILDO DE TENERIFE"

- Pantalla central gigante con tecnología LED en formato 16:9 (de 5,00 x 2,81 metros) en el centro del escenario.
- Dos pantallas laterales alimentadas por dos grandes proyectores de 10.000 lúmenes, para proyección de logos y videoclips promocionales.
- Unidad Móvil de TV para emisión en directo a la pantalla central y posibilidad de ofrecer señal institucional a los medios de comunicación.
- Sistema integrado de señal para la posible transmisión de imágenes y sonido en directo por "streaming" vía Internet.
- **Sonido e iluminación** espectacular al servicio de las distintas actividades y campeonatos que se desarrollen en el escenario y sus usuarios.
- 5 módulos de cocina totalmente equipados para los campeonatos de cocina y







pastelería, así como posibles grandes shows-cooking.

- 5 módulos preparados especialmente para el desarrollo del Campeonato de Canarias de Corte de Jamón.
- Posibilidad de "personalización" del escenario para actividades especiales, patrocinadas por expositores concretos, siempre de acuerdo con la Organización

ESCENARIO "HEINEKEN"

- Pantalla central gigante con tecnología LED en formato 16:9 (de 5,00 x 2,81 metros) en el centro del escenario.
- Dos pantallas laterales alimentadas por dos grandes proyectores de 10.000 lúmenes, para proyección de logos y videoclips promocionales.
- Estudio virtual de televisión para emisión de imágenes y sonido en directo a la pantalla central con cámaras robotizadas.
- Posibilidad de ofrecer señal institucional de imágenes y sonido a los medios de comunicación que lo requieran.
- Unidad Móvil de TV para emisión en directo a la pantalla central y posibilidad de ofrecer señal institucional a los medios de comunicación.
- Sistema integrado de señal para la posible transmisión de imágenes y sonido en directo por "streaming" vía Internet.









- **Sonido e iluminación** espectacular al servicio de las distintas actividades y campeonatos que se desarrollen en el escenario y sus usuarios.
- Módulo especial preparado para el evento de coctelería acrobática Flairtending
- Módulo especialmente preparado para el concurso de "Tiraje de Cerveza", con grifos de última generación aportados por Heineken.
- Posibilidad de "personalización" del escenario para actividades especiales, patrocinadas por expositores concretos, siempre de acuerdo con la Organización

AULA DE FORMACIÓN "GASTROCANARIAS-HECANSA"

- Espacio especialmente pensado, diseñado y equipado para el desarrollo de actividades de Formación, tanto para personal de Cocina como de Sala.
- Preparado para una capacidad máxima de 30
 personas dispuestas en mesas adecuadas para el
 seguimiento de los cursos, toma de datos, etc.
- Cocina desarrollada en escenario debidamente preparado y con el equipamiento adecuado para el desarrollo de master-class y talleres gastronómicos.
- Equipamiento complementario de equipos audiovisuales con pantallas de plasma, servicio de vídeo y proyección desde portátiles.









- Posible incorporación (bajo demanda) de cámara cenital robotizada, para el mejor seguimiento de las clases magistrales y los talleres por las pantallas.
- Iluminación y sonido adecuados para el desarrollo de cada actividad, siempre bajo demanda y de acuerdo con los expositores solicitantes (solicitar presupuesto)

SALAS POLIVALENTES

- **Módulos para catas comentadas y presentaciones de productos** con mesas apropiadas para los catadores con el servicio adecuado.
- Trastienda con lo necesario para la preparación de las catas comentadas, presentaciones de productos, etc.
- Iluminación y sonido adecuados para el desarrollo de cada actividad, siempre de acuerdo con los expositores solicitantes (solicitar presupuesto)
- Equipamiento complementario de equipos audiovisuales con pantallas de plasma, servicio de vídeo y proyección desde portátiles, siempre de acuerdo con los expositores solicitantes (solicitar presupuesto)
- En esta 7ª edición, además, GastroCanarias 2022 ofrece las nuevas salas del Centro de Congresos del Recinto Ferial, con capacidad para 50 y hasta 100 personas, así como el Salón de Actos, con capacidad para 300 personas.

Las salas polivalentes de reservan por riguroso orden de solicitud. Si las salas se van a utilizar para catas comentadas y habría que poner "mesas de cata" y, en ese caso, las capacidades se reducirían. Se ruega consultar capacidades, disponibilidad y precios.







14 STREAMING

Tras la exitosa primera experiencia llevada a cabo desde el 12º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias, el 7º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2022, contará con un **servicio de transmisión en vivo y en directo vía streaming por internet**, de las principales actividades que se desarrollen en el salón.

El streaming (también denominado lectura en continuo, difusión en flujo, lectura en tránsito, difusión en continuo, descarga continua o media flujo) es la distribución de multimedia a través de una red de computadoras de manera que el usuario consume el producto al mismo tiempo que se descarga.

El término se aplica habitualmente a la difusión de audio o vídeo y, mediante el mismo, las imágenes y el sonido de las principales actividades que se desarrollen en el 7º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2022 llegarán a cualquier parte del mundo vía Internet, con gran calidad y en tiempo real.

15 FINANCIACIÓN

El 7º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2022, se plantea con el objetivo de ser autosuficiente en su financiación. No obstante, y del mismo modo que en anteriores ediciones, dicha financiación se hará realidad a través de 5 distintas vías

- Comercialización de 215 Stands exclusivos a precios muy competitivos y con unos descuentos especiales para quien contrate más de uno.
- Ingresos por venta de entradas para el acceso de visitantes al Recinto Ferial (estimación de 15.000 visitantes) durante los tres días del certamen.









- **3. Patrocinio institucional** por parte de organismos oficiales vinculados directa o indirectamente con el sector de la Gastronomía.
- **4. Patrocinio empresarial** por parte de una cuidada selección de empresas del máximo prestigio, vinculadas al sector de la Gastronomía.
- **5. Proveedores oficiales**, empresas y/o entidades, públicas y/o privadas que aportan al certamen bienes y servicios.

Los patrocinios se valorarán en cada uno de los casos, en función de las contraprestaciones a ofrecer por parte de la Organización.

Para ello, las personas, entidades y empresas interesadas, pueden ponerse en contacto directamente y sin compromiso con el Departamento Comercial de la Institución Ferial de Tenerife, S.A.U. (Teléfono: 922 238 400) o solicitar información a la empresa Interideas, S.L.U. / GastroCanarias.com (Teléfono: 629 518 085).

16 PARTICIPACIÓN EN EL SALÓN

Seguro que las empresas tinerfeñas y canarias en general, así como de la península y extranjeras, tienen muchos motivos para estar presente y querer participar de forma activa en el 7º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2022 pero, sin duda, algunos de los argumentos más contundentes podrían ser los siguientes:

- Un año más el Salón Gastronómico se convertirá en referencia del sector y en el mayor punto de encuentro y plataforma de divulgación de todo lo relacionado con la Gastronomía en Canarias del presente año.
- 2. El contrastado éxito de las anteriores ediciones del Salón Gastronómico de Canarias GastroCanarias, demuestran y garantizan que es el mejor medio para vender y darse a conocer de la forma más directa, económica y eficaz en el sector de la Gastronomía y actividades afines.
- 3. Las empresas expositoras tendrán en GastroCanarias 2022 una oportunidad única de llegar a más de 17.000 personas profesionales y amantes de la Gastronomía, cifra de visitantes que se espera recibir tras el éxito de las dos







primeras ediciones del certamen.

- **4.** Un gran número de estos visitantes lo constituyen los y las jóvenes estudiantes en los centros oficiales de enseñanza que en Canarias imparten los segundos ciclos y módulos formativos en Hostelería, Cocina, Sala y Restauración.
- 5. Muchas empresas de la península (distribuidoras de alimentación, bodegas, otras bebidas, maquinaria y equipamiento del sector) ya han venido en las dos anteriores ediciones del salón y repiten experiencia por los éxitos cosechados.



17 COMERCIALIZACIÓN

El 7º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2022, se hace realidad en gran medida, gracias a la comercialización de los stands de su gran zona ferial, así como de una serie de patrocinios oficiales y espacios para actividades, expositivos y polivalentes.

Para ello la Organización del certamen ofrece a las personas, entidades y empresas interesadas en presentar sus productos, marcas y/o servicios una amplia variedad de posibilidades, entre las que podemos destacar:

- 1. Venta de stands con dimensiones de 1 a 6 módulos de 4x4 m.
- **2. Patrocinios principales** y globales de todo el Salón.
- 3. Patrocinios y/o co-patrocinios de los concursos oficiales.
- **4.** Patrocinios concretos de "**Producto Oficial**" y/o "**Proveedor Oficial**".
- 5. Patrocinio exclusivo o compartido del "Aula de Formación".







- 6. Patrocinio exclusivo o compartido de las salas polivalentes.
- 7. Patrocinio exclusivo de clases magistrales o talleres "Presentado por...".
- 8. Patrocinio exclusivo del "Vehículo Oficial del Salón" GastroCanarias 2019.
- 9. Patrocinio exclusivo "La energía que mueve el Salón" GastroCanarias 2019.
- **10.** Cualquier posible patrocinio que se plantee, de acuerdo con la Organización.

Cada uno de estos posibles patrocinios tiene una serie de distintas contraprestaciones diferentes y, por tanto, unos precios diferentes. Si está interesado en cualquiera de ellos, le sugerimos que tenga a bien dirigirse al Departamento Comercial del Salón Gastronómico de Canarias, en las oficinas de la Institución Ferial de Tenerife.

No obstante, y en lo que se refiere concretamente a la comercialización de la Zona Ferial y la posible compra de stands por módulos, las tarifas oficiales provisionales para el 7º Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias 2022 son:

STANDS	DIMENSIONES	IMPORTE
1 Módulo	4x4 m. x 1 (16 m²)	1.300 €
2 Módulos	4x4 m. x 2 (32 m²)	2.600 €
3 Módulos	4x4 m. x 3 (48 m²)	3.900 €
4 Módulos	4x4 m. x 4 (64 m²)	4.100 €
5 Módulos	4x4 m. x 5 (80 m²)	5.300 €
6 Módulos	4x4 m. x 6 (96 m²)	5.600 €

A estos precios hay que añadir el preceptivo recargo del 7% en concepto de I.G.I.C.



27 al 29 de septiembre Recinto Ferial de Tenerife



Fecha de celebración Del 27 (martes) al 29 (jueves) de septiembre de 2022.

Horario Abierto al público ininterrumpidamente

de 10:30 a 20:30 horas.

Lugar Gran Nave del Recinto Ferial de Tenerife.

Dimensión Sala de 17.000 m².

Promueven y organizan Institución Ferial de Tenerife, S.A.U.

conjuntamente con Interideas, S.L.U.

(propietaria del proyecto y

la plataforma GastroCanarias.com)

Dirección Gastronómica José Carlos Marrero González.

Dirección Técnica y ComercialJonay López Soto.

Departamento Comercial Conchi Quintana.

Secretaría Técnica Heike Mönz y Pilar Yanes.

Visitantes estimados 17.000 personas.

Entradas 10,00 € por persona por un día.

Abono de 20,00 € para los tres días.

Descuento del 50% del precio de la entrada para estudiantes del 2º Ciclo de Hostelería, Restauración y Cocina, y para las personas mayores de 65 años.

Paquetes de entradas a precio especial para

expositores y patrocinadores.

Entrada PROHIBIDA a menores de 18 años, que no

vengan acompañados.





INSTITUCIÓN FERIAL DE TENERIFE, S.A.U.

Jonay López Soto
Dirección Técnica y Comercial del Salón
Avenida de la Constitución, 12
38005 Santa Cruz de Tenerife
Teléfonos: 922 228 412 y 666 546 530
www.recintoferialdetenerife.com
info@recintoferialdetenerife.com



INTERIDEAS, SLU / GASTROCANARIAS

José Carlos Marrero González Dirección Gastronómica del Salón Calle Las Trebinas, 2 (La Laguna) 38296 Santa Cruz de Tenerife Teléfono: 629 518 085 www.gastrocanarias.com info@gastrocanarias.com

