

REFRESCANTEMENTE GLOBAL

DOSSIER COMERCIAL

*BasQ*uiste

BASQUISITE, EXQUISITE FOODS & BEVERAGES SHOW
San Sebastian · Basque Country

30-31 ENE.
2023
FICOB
SAN SEBASTIÁN



WWW.BASQUISITE.COM

ÍNDICE

BASQUISITE

RESUMEN EJECUTIVO BASQUISITE	4
1. POR QUÉ NO PERDERTE BASQUISITE 2023	5
2. SPAIN'S VERY BEST	6
3. PROGRAMA BASQUISITE 2023	7
3.1. PROGRAMA YOUR BASQUISITE	13
4. BASQUISITE WINE EXPOERIENCE	14
5. ASÍ FUERON BASQUISITE 2017 - 2019	17
6. QUIÉNES NOS VISITARON EN BASQUISITE 2017 - 2019	19
7. PLANO DE FERIA	21
8. STANDS	23
8.1. STAND SEMI IMPRESO	23
8.2. STAND IMPRESO	24
8.3. STAND ESQUINA	25
8.4. STAND DOBLE EN ESQUINA	26
9. UN EVENTO VERDE	27
10. SOLICITUD DE RESERVA	28

RESUMEN EJECUTIVO **BASQUISITE**

Este resumen debería servir para decirte en pocas líneas qué es **BASQUISITE** y por qué es para ti.

BASQUISITE nació en el año 2017 con la intención de llenar un vacío en el panorama ferial del sector A&B. Desde su inicio, **BASQUISITE** se posicionó como un salón de dimensión deliberadamente limitada, enfocado a las marcas y productos del segmento gourmet, y con foco puesto en la generación de negocio para los participantes. Sin grandes stands, sin fuegos artificiales, centrado en generar un adecuado ambiente de negocios, con un programa de captación de compradores cualificados especialmente potente y un sistema de generación de reuniones pre-concertadas.

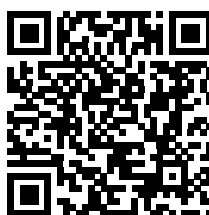
En anteriores ediciones, compradores de las principales cadenas de distribución moderna de toda España, y compradores invitados de 20 países visitaron el salón para conocer nuevos productos y oportunidades de negocio.

Las empresas pudieron mantener una media de diez reuniones pre-concertadas con compradores de mercados como Estados Unidos, Nórdicos, Alemania, Italia o Reino Unido, y un buen número más de interacciones espontáneas. El ratio de comprador invitado se sitúa por encima de 1:1, probablemente la más alta del sector.

En esta tercera edición, volveremos a apostar por empresas con productos de gran calidad, y en atraer a compradores del potente sector horeca vasco, compradores de categoría de retail especializado, cadenas y distribuidoras de toda España, y con importadoras de productos gourmet y bebidas de Europa y de todo el mundo.

Las empresas expositoras podrán encontrar un distribuidor nuevo, acceder al lineal de una cadena, vender en un restaurante con estrella *michelin* y mejorar sus exportaciones. Y podrán hacerlo en una reunión telemática, en una reunión presencial preconcertada, en su stand de forma espontánea, en un showcooking, o haciendo de anfitrión de un comprador internacional.

Sabemos que hay muchas ferias y salones, pero **BASQUISITE** es otra cosa.



Vídeo / resumen
de Basquisite:
“**BASQUISITE**
EN UN MINUTO”

1. POR QUÉ NO PERDERTE **BASQUISITE 2023**

- El único salón que te acerca clientes potenciales de todo el mundo.
- Un formato adaptado a un nuevo tiempo.
- Un salón seguro.

EL ÚNICO SALÓN QUE TE ACERCA CLIENTES POTENCIALES DE TODO EL MUNDO

No necesitarás viajar. Ni desplazar mercancías y stands a largas distancias. **BASQUISITE** te ofrece la gran ventaja de celebrarse muy cerca de ti. Son los compradores los que vienen a verte.

En esta tercera edición vamos a mantener nuestro exitoso programa de Hosted Buyers (internacionales), potenciar el Programa de Compradores Invitados (nacionales), y desarrollar un novedoso programa de Virtual Meetings.

UN FORMATO ADAPTADO A UN NUEVO TIEMPO

Es posible que algunos compradores no estén dispuestos o no tengan los medios para desplazarse. Para ellos, **BASQUISITE** va a desarrollar un pionero programa de Virtual Meetings por el que podrán visitar virtualmente el Salón y mantener reuniones preconcertadas o espontáneas con los expositores. Gracias a este programa podremos mantener e incluso aumentar el número de compradores que mantienen reuniones con los expositores.

Además, **BASQUISITE** ofrece oportunidades de negocio y networking de alto valor añadido adicional a través de la Cena con Compradores, y la segunda **Jornada dedicada a Speed Meetings** y Visitas a empresas.

UN SALÓN SEGURO

La seguridad va a ser una prioridad de **BASQUISITE 2022**. En todos los aspectos. Vamos a adoptar medidas concretas para, incluso en un escenario adverso, asegurar al máximo la higiene y la seguridad tanto de expositores como de visitantes: más medidas de higiene, aforos controlados, etc.

Es importante destacar que el formato de **BASQUISITE** es mucho más adecuado por se que los grandes certámenes: sin necesidad de viajes internacionales y los riesgos que esto conlleva, menos populoso, etc.

Además hemos adoptado una política de cancelaciones muy flexible para que tampoco asumas riesgos económicos importantes: sin viajes, sin otras subcontratas implicadas (constructor de stand) y ofreciendo la organización gran flexibilidad de cancelación el riesgo económico es muy limitado.

2. SPAIN'S VERY BEST

BASQUISITE es el mayor escaparate de los mejores productos del País Vasco, de Navarra, y cada vez más de toda España. Ya en ediciones anteriores, y aun a pesar de haber sido nula la actividad de promoción comercial de la organización, aproximadamente un 30% del espacio fue ocupado por empresas de otras regiones.

En esta tercera edición, abrimos aun más nuestras puertas a empresas de toda España que destaquen por la calidad de sus productos y que quieran profundizar sus vínculos comerciales con el sector horeca y gran distribución de esta zona norte, así como acceder al programa de Hosted Buyers con el mejor ratio de todos los certámenes celebrados en España.

El programa **Spain's Very Best** está pensado y diseñado para acoger a productores de alimentos y bebidas de alta gama que quieren completar su estrategia de marketing ferial con un **Salón selecto, selectivo y tan premium como sus productos**.

Contaremos con vinos singulares, quinta gama premium, confitería exquisita, cervezas artesanas destacadas, snacks premium... un portafolio de producto que se complementan y generan una mayor capacidad de atracción de compradores especializados a nivel internacional.

En esta tercera edición, además, contaremos con **Castilla y León como región invitada**. Una región que es despensa de variada y rica oferta de productos y productores de gran calidad y recorrido.

Si buscas un **Salón Premium** como tus productos, **BASQUISITE** es tu evento.



BasQusite

BASQUISITE, EXQUISITE **FOODS & BEVERAGES** SHOW
San Sebastian · **Basque** Country

3. PROGRAMA BASQUISITE 2023

30 Enero

zona
de con-
greso

1 Sala

F&B ROOM

09:00 - 09:30 Acto de Inauguración



D. Bittor Oroz. Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria.

D. Iker Estensoro. Director General de Promoción Económica de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

D. Iban Unzueta. Director de BasQusite.



09:30 - 11:00 FOCUS ON...

"Internacionalización del vino"

• KEYNOTE: "USA. El mayor mercado del mundo". D. Joan Altes. Presidente de Vinaio Imports.

• KEYNOTE: "Estrategias de internacionalización si no eres una gran bodega". D. Philippe Ortega. CEO de la consultora Made in Wine.



11:00 - 11:30 MESA REDONDA

"Casos de Internacionalización"

D. Mikel Elozegi. Gerente de Bodegas Elozegi.

D. Javier Galarreta. Director de Araex.

D. Juan Muga. Responsable de Internacional de Bodegas Muga.

Modera: Jorge Navarro. CEO de TOB.



30 Enero

zona
de con-
greso

1 Sala

F&B ROOM

11:30 - 12:30 MESAS REDONDAS

"Análisis de los retos de la Industria F&B. Globalización, tamaño, cambios en el consumidor"

Moderador: **Jaime Palafox**. Experto Sector F&B.

11:30 - 12:00 Panel 1. El tamaño como factor crítico. La colaboración como reto.



D. Jon Ander Egaña. Director de Basque Food Cluster.

Dña. Sandra Aguirre. Directora de Nagrifood.

Dña. Cristina Ramirez. Directora de Vitartis.



12:00 - 12:30 Panel 2. Desafíos de la IAB: costes, sostenibilidad, digitalización.



D. Agustín del Canto. Gerente de Okin Group.

D. Alfonso Cobo. Coordinador Master F&B Basque Culinary Center.



12:30 - 13:30. MESA REDONDA

"El futuro de la Distribución"



D. Felipe Madina. Secretario General de ASEDAS. Asoc. Española de Distribuidores, autoservicios y supermercados.

D. Miguel Angel Zamorano. Director Comercial grupo Uvesco.

D. Josean Sancho. Presidente de Adisbask, Asociación de Distribuidores Horeca de Euskadi.

Moderador: **Aitor Sabatié**. Socio de Sagar Consulting.



30 Enero

zona
de con-
greso

2 Sala

HORECA ROOM

10:00 - 11:00 MESA REDONDA

“Los grandes retos de la Hostelería”



D. Gaizka Aseginolaza. Gerente de Grupo Iruña.

D. Iñigo Lavado. Propietario del Restaurante Iñigo Lavado.

D. Josean Merino. CEO Grupo Hirviendo.



Moderador: Aitzol Zugasti. Asesor Gastronómico.

11:00 - 12:00 MESA REDONDA o keynote especial

“Powered by Basque Culinary Center”



PABELLONES A&B (Alimentación & Bebidas)

10:00 h.: Inauguración de la zona EXPO

10:00 - 18:00 h.: Salón presencial, con especial foco en perfil de comprador regional y nacional.
Esta primera jornada del Salón estará dedicada a un perfil de comprador más regional y nacional en formato libre. Se ha planificado en lunes para favorecer al máximo la presencia de profesionales del sector HORECA, que tradicionalmente prefieren este día para asistir a eventos por ser mayoritariamente el día de descanso en sus negocios.

31 Enero

09:00 - 18:00 h.:



Salón Presencial. Reuniones con Hosted Buyers

Reuniones en el stand del expositor con compradores invitados y hosted buyers con los que haya preconcertado las mismas. Aproximadamente 100 invitados. Además, atención a aquellos visitantes profesionales que sin ser parte de los programas de invitados decidan visitar el Salón (varios cientos en la pasada edición)

(De 13:30 a 14:30 se producirá un receso para ofrecer un lunch temático a los Hosted Buyers. Esta hora no será hábil para reuniones preconcertadas.)

18:00 - 19:00 h.:

Speed Meetings

Posibilidad de reunirse en un formato ágil con aquellos Hosted Buyers que no aceptaron nuestra propuesta de reunión o que no hubiere habido ocasión en el Salón. El formato es el inverso al Salón. Son los Hosted Buyers los que dispondrán de una mesa, y serán las empresas las que le solicitan un speed meeting, que este podrá aceptar o rechazar.



21:00 h.:

Cena Experiencial Hosted Buyers



Cena con Hosted Buyers. Cena tematizada y de cortesía para los Hosted Buyers. Por motivos de aforo y para no desvirtuar la naturaleza de la misma, se establece un límite de empresas expositoras que pueden participar en esta cena. Puede ver información de coste en la Hoja de Reserva.

01 Febrero

VISITAS A EMPRESAS

Aquellos **Hosted Buyers** interesados en visitar alguna empresa podrá hacerlo previo acuerdo con la misma. Estas visitas completan la experiencia del comprador potencial y le acercan mucho más a una decisión de compra.

Una de los importantes elementos diferenciales de **BASQUISITE** es que ofrece la posibilidad a los **Hosted Buyers** de visitar físicamente nuestras empresas. Esto es factible ya que las empresas se encuentran en un radio de no más de 200 Km.

Para las empresas, es una oportunidad de cerrar negocios, porque es conocido que una visita a fábrica aumenta las posibilidades de venta de forma importante.

Para participar:

Debes indicar que te gustaría estar en la lista de **instalaciones visitables por parte de los Hosted Buyers**.



3.1. PROGRAMA YOUR BASQUISITE

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Como expositor en el Salón y a través del **Programa Your BASQUISITE**, tienes la posibilidad de proponer a la organización que **invite a tus mejores clientes actuales y potenciales** dentro de las modalidades Hosted Buyer y/o Comprador Invitado.

Recomienda a tus contactos top para que reciban una invitación en tu nombre y puedan gozar de ventajas exclusivas.

La **organización analizará los perfiles** incluidos en el formulario y confirmará aquellos que se encuentren dentro de los criterios determinados, entre otros: perfiles profesionales, datos económicos de la empresa (p.ej. volumen de importaciones y compras), productos de interés, zona geográfica, límite de plazas o restricciones presupuestarias.

¿QUÉ EMPRESAS PUEDEN FORMAR PARTE?

Jefes de Compra (generales o de categoría), directores generales o propietarios de:

- Importadores especializados
- Gran distribución
- Distribuidores / mayoristas
- Cadenas de hostelería y restauración

*BasQ*uiste
4. **WINE** expOerience
AN EXPERIENTIAL EXPO



En esta tercera edición, **BASQUISITE** crea un nuevo espacio y un novedoso concepto para **Bodegas y empresas de Bebidas**.

Lo hemos bautizado como **BASQUISITE Wine Expoerience** porque vamos a ser pioneros en ofrecer un evento híbrido **altamente experiencial y enfocado a generar negocio**.

Con un pabellón completo dedicado (Pabellón B), podrás reunirte presencialmente con compradores locales, nacionales e internacionales y catar tus vinos, incluirlos en la Gallery y en la Cena temática, e invitar a los Hosted Buyers a visitar tu bodega o empresa.

Un **espacio diseñado para ofrecer una imagen premium de tus marcas**, limitado a aproximadamente 50 bodegas variadas y selectas de toda España, que gozarán de una visibilidad y protagonismo inalcanzable en otros eventos de mayor tamaño.

Para las bodegas vascas y navarras es una oportunidad especial de aprovechar la cercanía del salón a sus sedes para ofrecer contexto a los compradores e invitarles a conocer sus bodegas.

BASQUISITE: **MUY WINE. MUY EXPO. MUY EXPERIENCIAL.**

- Un espacio de más de 1.000 m² íntegramente dedicado.
- Wine Tastings
- Maridaje en Cena temática.
- Gallery.
- Visitas a bodega.
- ...

Y con un ratio de profesionales y compradores invitados espectacular.

PARTNERS:



Vinovae

Una de las carencias habituales en este formato es la ausencia de un componente experiencial. Para mejorar este aspecto, **BASQUISITE** ha suscrito un acuerdo de colaboración con la empresa Vinovae, que facilitará el envío de muestras a las bodegas participantes en el salón.

Vinovae es una empresa francesa (con delegación en España) especializada en el embotellado de muestras en botellines de 20 mls y en la gestión de envío de las mismas a todo el mundo.



Up wine

Startup que ha desarrollado una potente solución para catas interactivas. Podrás disfrutar de un bono para realizar catas con el público de tu interés, ya sea para el propio salón, o para eventos futuros.



Argos Wine Consulting

Consultora con amplia trayectoria en la gestión de rondas de negocios con importadores de vino internacionales, se ocupará de parte del programa de hosted buyers.

Con el apoyo de:



5. ASÍ FUERON **BASQUISITE** 2017 - 2019

- El mejor ratio HB/expositor: **2 a 1**.
- **9,50** reuniones por expositor de media. **9,71** por Hosted Buyer.
- **900** visitantes profesionales. El **82%** se mostró satisfecho o muy satisfecho con su visita.
- **120** Hosted Buyers de **15** países.
- **70** expositores.
- **4000** m² de exposición.
- **8,75** de valoración global por parte de expositores y Hosted Buyers.

*Las citas que
teníamos se han hecho
y la gente que nos ha
solicitado ha sido la que realmente
estaba interesada en nuestro
producto.*

BASQUISITE 2019

**Richard Kági,
FOODSCUT**

*Quería daros las
gracias por la organización y
invitación a Basquisite !!! Me ha salido muy
interesante de verdad.*

*He conocido en persona a varios proveedores que ya
conocía por nombre, pero nunca les había visto en persona,
además que conocí a nuevos interesantes.
muchas gracias y felicidades a todo el equipo por la buena
organización !*

*Basquisite
es un Salón dirigido
a los profesionales del sector
internacional, que encima buscan
productos gourmet. Por lo tanto, para
nosotros es perfecto y lo más adecuado.*

BASQUISITE 2019

**Ainhoa Peña,
BACALAO GIRALDO**

*Felicitaros por
la organización de Basquisite.
Encontré profesionalidad y productos muy
interesantes para nosotros. Esperamos cerrar
negocio con algunas de las empresas con las que
mantuve reunión así como poder volver la siguiente
edición...*

**Francisco García
Director, USA
García BartzLLC
NEW YORK**

**ELISE BEKAERT
JAN PALFIJNSTRAAT 23.9000 GENT.
BELGIUM**

*I would
like to thank you for
the opportunity to visit the
basqueregion with all that it had
to offer.
Really a memorable trip! Thank you!
Regarding the exhibition I found
some interesting products that I
continue working on!*

**THOMAS F. WULFFWULFF & CO
PB 192 ALNABRU, 0614
OSLO**

*Thank you so
much for the invite to San
Sebastian and the event. Really
wonderful have the opportunity to meet the
exhibitor of the Basque food and drinks!!*

**Härliga Hälsningar
Catharina Fundin
Apotekarns Vin & Delikatess
www.apotekarnsvinodeli.se
SWEDEN**

*Thank You for the
invitation, I really enjoyed it as it
was my first time Basque country! I also
met some interesting producers with who I will
definitely contact!
Thank You and best regards,*

**HELEN JÜRGENSTEIN
MEMBER OF BOARD OÜ DELINE
PANEELI2A, 11415
TALLINN**

*Very
interesting
products and concept*
**CASA CARIA E.U.
MAG. BRIGITTE
PUGLIESE
FN 387313D HG
WIEN**



Por supuesto recomendaría esta feria y de verdad que me parece muy interesante. Ojalá que todo lo que hemos hecho hoy sea eficaz. Con un cliente que haga bueno hoy, creo que merece la pena el haber estado.

BASQUISITE 2019
Elena Juncal,
GORROTXATEGI

La organización y el formato ha estado perfecto y espero que los próximos años sea una feria de referencia. Un saludo

MANUEL FERNÁNDEZ OSUNA
COMES GROUPDE RESTAURACIÓN, S.L.
MADRID



I would like to give you many thanks for organization and nice stay in Spain on the Basquiste. Everything was perfectly organized and I am very glad about my participation on the Fair.

AGNIESZKA BARANSKA-STASIAK
GREEK TRADE SP. Z O.O.
POLONIA

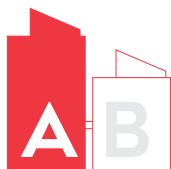


6. QUIÉNES NOS VISITARON EN **BASQUISITE** 2017 - 2019

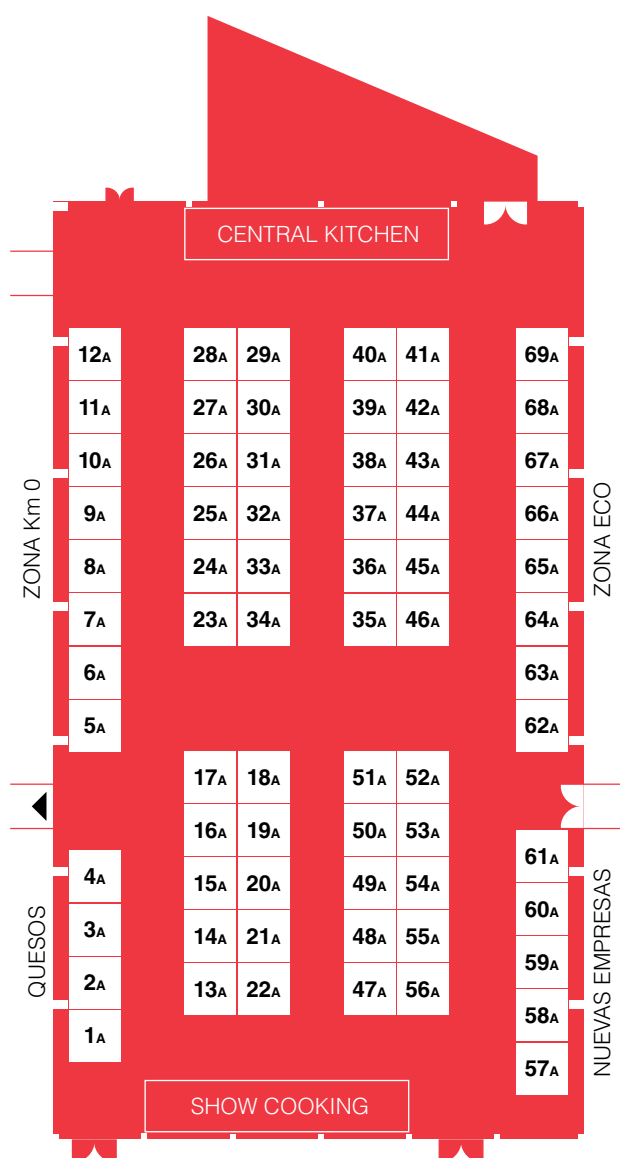
- | | | | |
|-----|--|-----|------------------------------------|
| 1. | AHORRAMAS S.A. | 39. | DIVER XU LIMITED |
| 2. | ALLESOLIVE FEINKOSTHANDEL E.K. | 40. | DUFREY |
| 3. | AMETLLER AB/ BAKALAR AB | 41. | EL GUSTO ESPAÑOL GMBH&CO KG |
| 4. | APATS FOOD S.L. | 42. | EL OLIVO |
| 5. | AROMATISCH | 43. | ELKOR |
| 6. | ASIA EUROPE TRADE CO | 44. | EM BRIDGE CONSULTING S DE RL DE CV |
| 7. | AUCHAN | 45. | EROSKI |
| 8. | BARES & ESTRELLAS | 46. | ESMIA HANDELSBOLAG |
| 9. | BEST ITALIAN SELECTION SRL | 47. | ESPAVINO |
| 10. | BIDFOOD IBERIA | 48. | ESTEBANS WORLD TRADE AB |
| 11. | BIPIA | 49. | EUREST EUSKADI, S.L |
| 12. | BLASCO GOURMET | 50. | EUROFOODSGASTRO SP ZO.O |
| 13. | BMC BRNO S.R.O. | 51. | FFOOD TRADE SOLUTIONS AG |
| 14. | BORDEAUX DIRECT | 52. | FOOD-LINK |
| 15. | CANDISPRO CORPORATION | 53. | FOR PEOPLE, S.R.O. |
| 16. | CARIBERICOS S.A. DE C.V. | 54. | FORTNUM AND MASON |
| 17. | CARREFOUR | 55. | FRENCH FOOD EXPORTS |
| 18. | CASA CARIA | 56. | GARCÍA BARTZ LLC |
| 19. | CASA ESPAÑA - WEINHANDEL&IMPORT | 57. | GENUSS-ALLIANZ |
| 20. | CASA GUSTO OY | 58. | GORIN & GORIN GBR |
| 21. | CATERTEAM SP Z O.O. | 59. | GOURMET BERNER GMBH&CO. KG |
| 22. | CAVAD'OR | 60. | GOURMET PARTNERS |
| 23. | CAVAÍSIMO | 61. | GRAND GOURMET SWEDEN AB |
| 24. | CIELO DEL VINO WEINHANDELS GMBH | 62. | GREEK TRADE SP. Z O.O. |
| 25. | CIRCLEVIEW (LDA) | 63. | GRUPO UVESCO |
| 26. | COMALSA | 64. | H.WILK GOURMETGROUP |
| 27. | COMES GROUP DE RESTAURACIÓN, S.L. | 65. | HANDELSAGENTUR EUROGROUPE |
| 28. | COMPASS GROUP | 66. | HARRODS |
| 29. | CONSULTORÍA EN GESTIÓN DE RESTAURANTES | 67. | HIEBER |
| 30. | COOP ESTONIA | 68. | HIRUAK |
| 31. | CORRIDA | 69. | HOLLANDALUZ |
| 32. | CORTES GOURMED | 70. | HOTELES SILKEN |
| 33. | COTSWOLF FAYRE LTD | 71. | IBERIKA DISTRIBUZIONE S.R.L. |
| 34. | COVIRAN | 72. | IBERKO LTD |
| 35. | DELICIOSO UK LTD | 73. | IBERNORDIK |
| 36. | DELIDELI OY | 74. | IBERSELECT |
| 37. | DEMI CAPITAL S.R.L. | 75. | IGG INTERNATIONAL INC. |
| 38. | DISTRIBUCIONES PEDRO MARQUES S.L. | 76. | IGUARIAS D'EXCELENCIA |

- | | | | |
|------------|--|------|---------------------------------------|
| 77. | JAMÓN JAMÓN DS | 114. | SALAM |
| 78. | JEAN BRUNET SA | 115. | SARL LES GOUTERS BASQUES |
| 79. | KUCHNIE ŚWIATA | 116. | SCOTT WINSTON FINE FOOD |
| 80. | LA CAOBA S.R.O. | 117. | SECRETOS DE ANDALUCIA |
| 81. | LA MAFIA SE SIENTA A LA MESA | 118. | SECRETOS IBÉRICOS |
| 82. | LA RINASCENTE SPA | 119. | SELENTA GROUP |
| 83. | LA RIOJANAN BVBADIR. | 120. | SELFRIDGES £ CO |
| 84. | LANCEL AB | 121. | SOLERA LEBENSMITTEL GMBH |
| 85. | LANDI SCHWEIZ AG | 122. | SOURCED MARKET |
| 86. | LES GOUTERS BASQUES | 123. | SPANISCHE QUELLE GMBH |
| 87. | LEVANT FOODS SP. Z O.O. | 124. | SPANISH PRODUCTS |
| 88. | LIDL SUPERMERCADOS | 125. | SPANISH PRODUCTS IMPORT |
| 89. | LUCKYVISION, LDA | 126. | SPANJEWINKEL.NL / SPAANSEHAM.NL |
| 90. | LUMINE GOLF & BEACH CLUB | 127. | STANGES GÅRDSPRODUKTER AS |
| 91. | MADE IN SPAIN | 128. | STARKEEPERS |
| 92. | MAGAZZINI SANTINI | 129. | SZEGA CAMEMBERT KFT |
| 93. | MAISON PETRICORENA | 130. | TANNER TRADE LTD. |
| 94. | MAKRO | 131. | TASTE DISTRIBUTION |
| 95. | MARTINUS NIELSEN APS AND CARE
LESS CONFETTI | 132. | TASTETREE |
| 96. | MEDITERRANEAN FOODS WHOLESAL | 133. | TERRANOBLE |
| 97. | MERCADONA | 134. | THE CAMDEN GROCER |
| 98. | MIGROS AARE | 135. | VINIMEX |
| 99. | NICE FOOD KFT | 136. | VINOBELE AB |
| 100. | NOBLE WINE INTERNATIONAL APS | 137. | VINOHERCK NV |
| 101. | NORFROST AS | 138. | VINUS WEINHANDEL |
| 102. | NORTH CANTERBURY DISTRIBUTORS | 139. | VOETS SPECIALITEITEN |
| 103. | OM NIELSEN | 140. | WEIN & VINOS GMBH |
| 104. | ON EGIN GOURMET | 141. | WEIN AM EGGE |
| 105. | OÜ DELINE | 142. | WEINGALERIE |
| 106. | P&P PROKOPIOU LTD | 143. | WHITE LAKE KFT |
| 107. | PEGASUS IMPORTS | 144. | WIJNEN JACQUELINE |
| 108. | PETRUS SPOL. S R.O. | 145. | WINE REPUBLIC |
| 109. | PROVIDORE FINE FOODS | 146. | WURZALECHT WEINIMPORT GMBH |
| 110. | RADIX GLOBIZ CO. LTD | 147. | XO FOODS |
| 111. | RIKTIG CIDER | 148. | YGROUP |
| 112. | RITEX GOURMET | 149. | ZŁOTO HISZPANII KRZYSZTOF JANISZEWSKI |
| 113. | SABORES | 150. | ZOOTEK LTD |

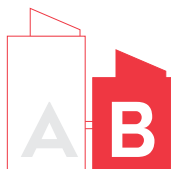
PLANTA BAJA : PABELLÓN A ALIMENTACIÓN



VISITA VIRTUAL



B



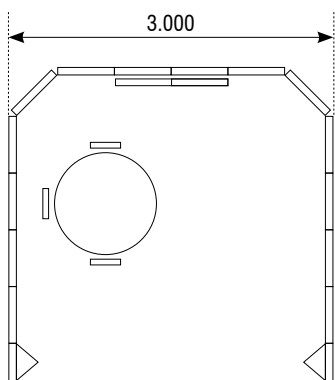
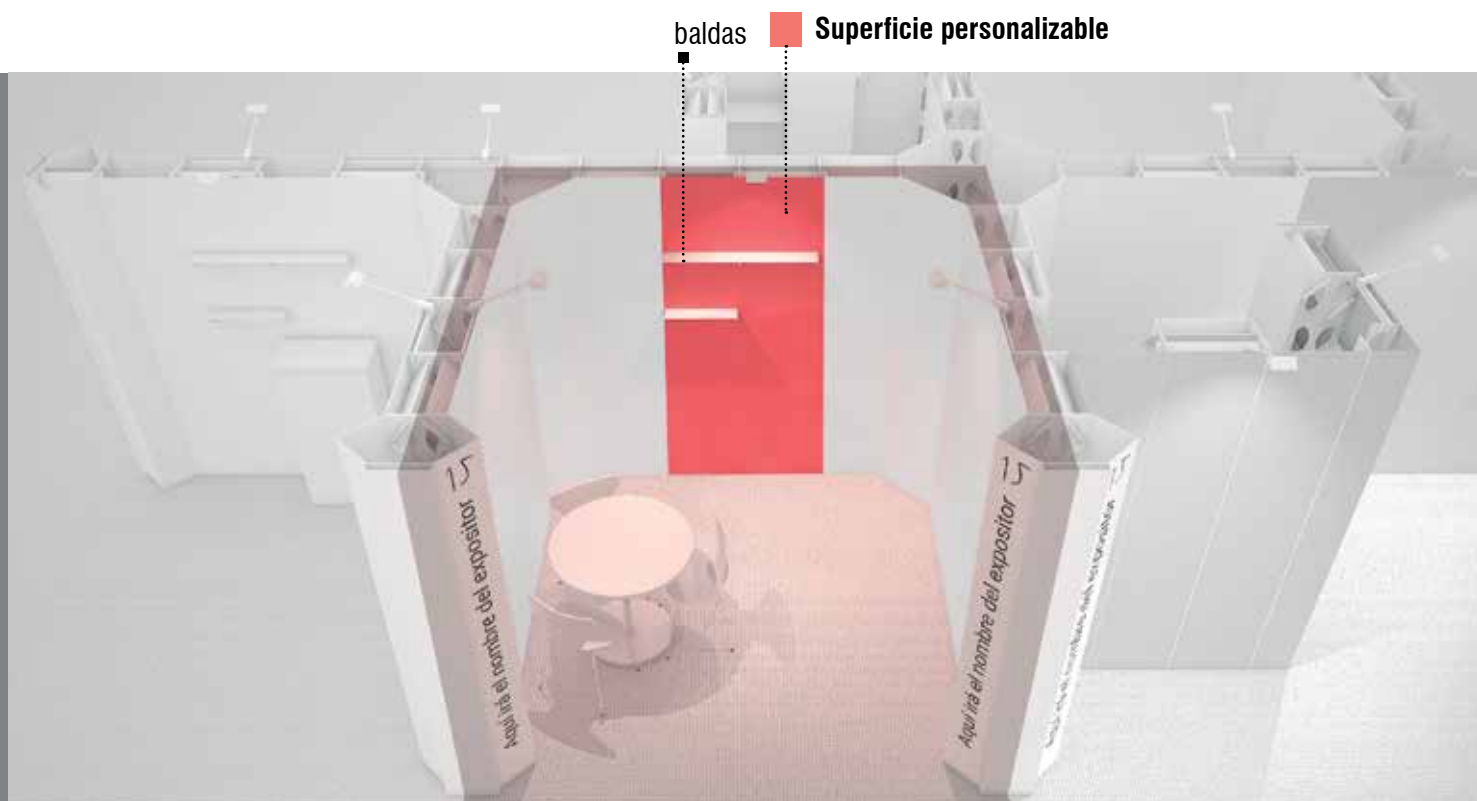
VISITA VIRTUALE



8. STANDS

8.1. STAND SEMI IMPRESO

"Todo el business de **BASQUISITE** por muy poco"



Medidas: 3 x 3 (9 m²)

Altura: Paredes: 2.400 mm.

Qué incluye su stand

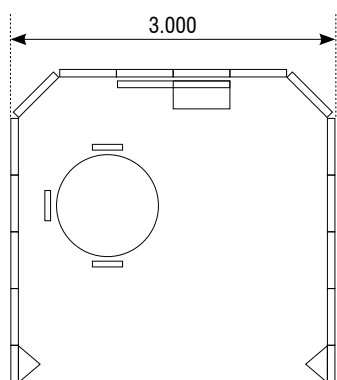
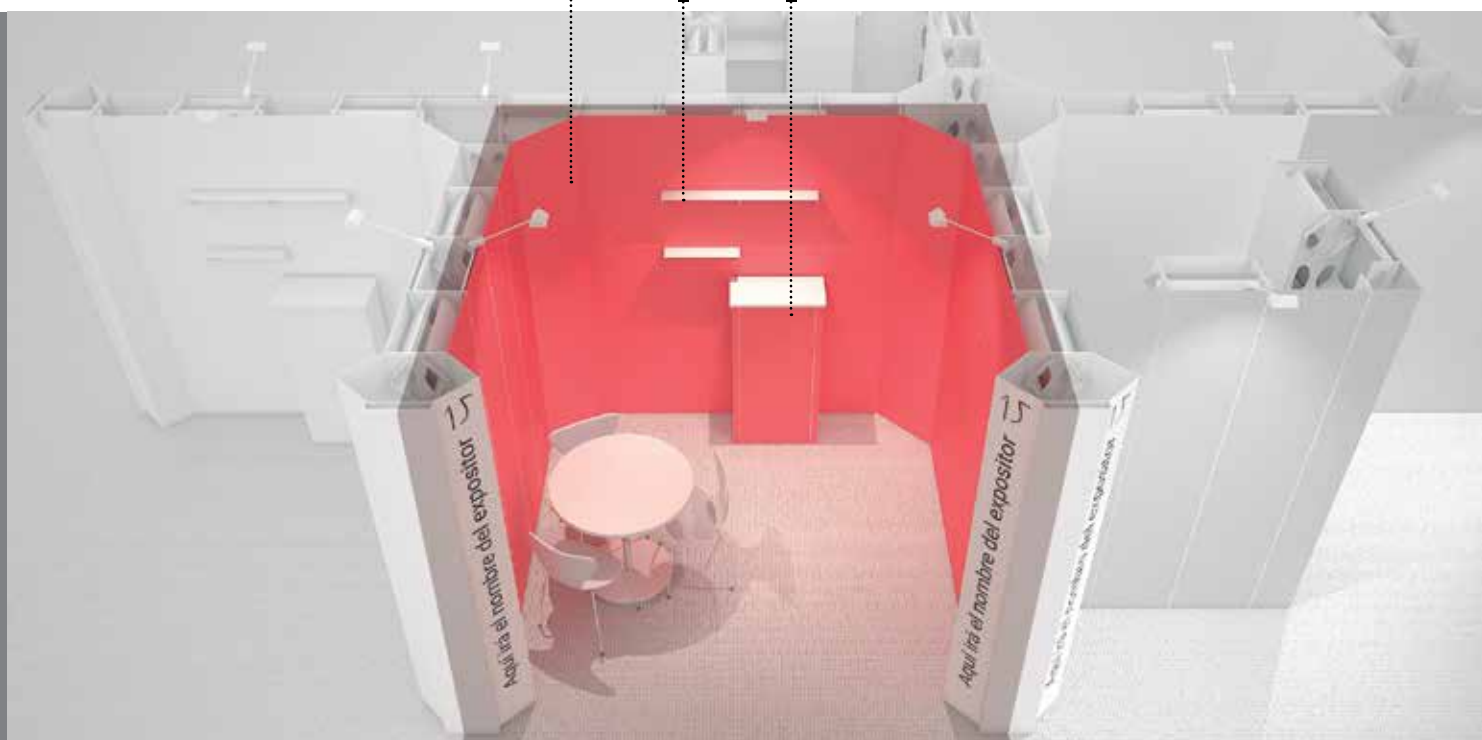
- 3 baldas (soportan un máximo de 5 kg.) 50x12,5 cm. (fondo)
- Impresión del stand (Superficie imprimible marcada en rosa)
- Iluminación
- 1 Mesa
- 3 Sillas
- Moqueta
- Potencia de 1.100W
- Wifi
- 15 entradas por expositor

8.2. STAND IMPRESO

“La mejor imagen, con el mínimo coste”

Superficie personalizable

baldas mostrador



Medidas: 3 x 3 (9 m²)

Altura: Paredes: 2.400 mm.

Qué incluye su stand

- 3 baldas (soportan un máximo de 5 kg.) 50x12,5 cm. (fondo)
- 1 mostrador (soportan un máximo de 50 kg.) 60x30x120 cm.
- Impresión del stand (Superficie imprimible marcada en rosa)
- Iluminación
- 1 Mesa
- 3 Sillas
- Moqueta
- Potencia de 1.100W
- Wifi
- 15 entradas por expositor

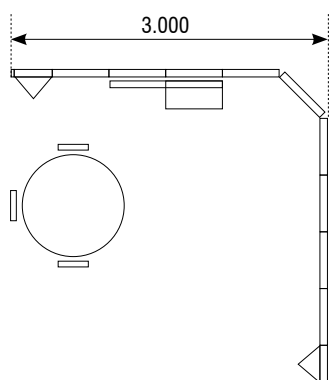
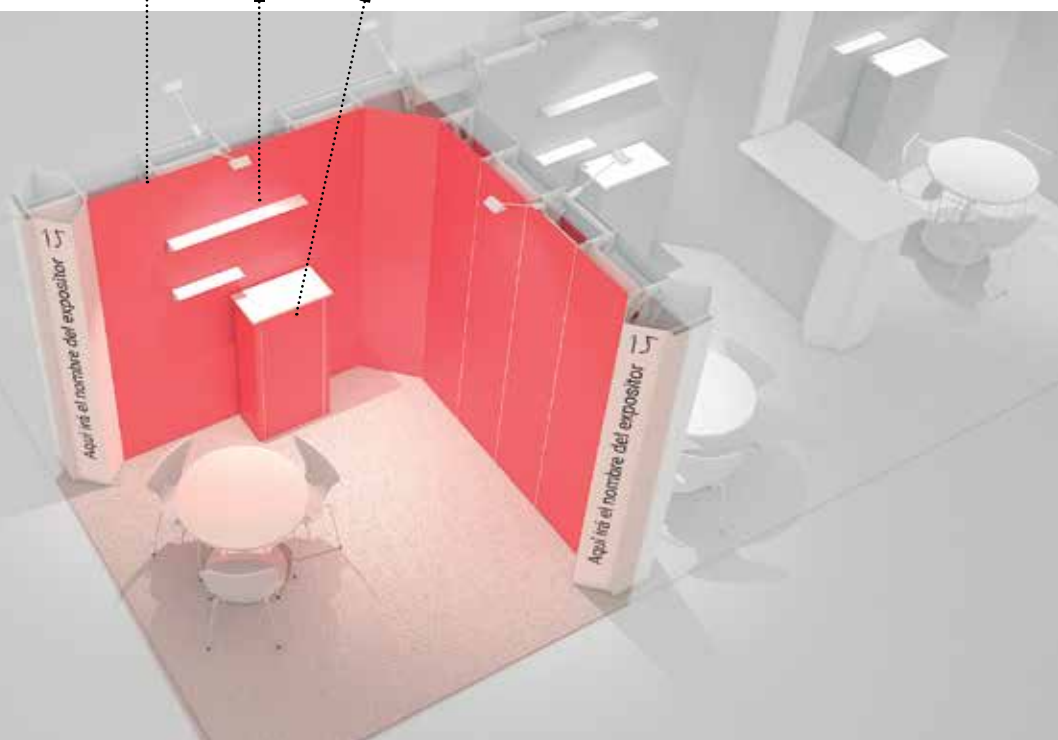
8.3. STAND ESQUINA

“La forma más económica de destacar”

Superficie personalizable

baldas

mostrador



Medidas: 3 x 3 (9 m²)

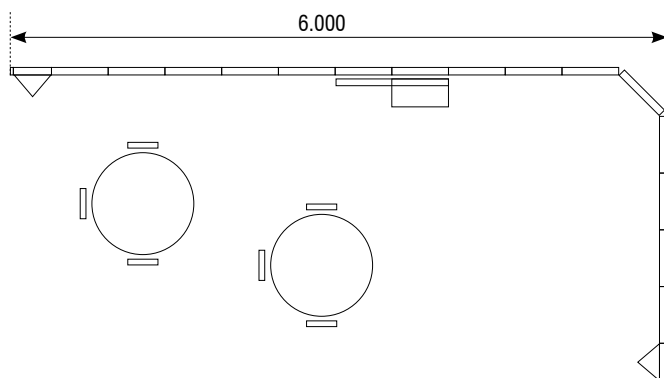
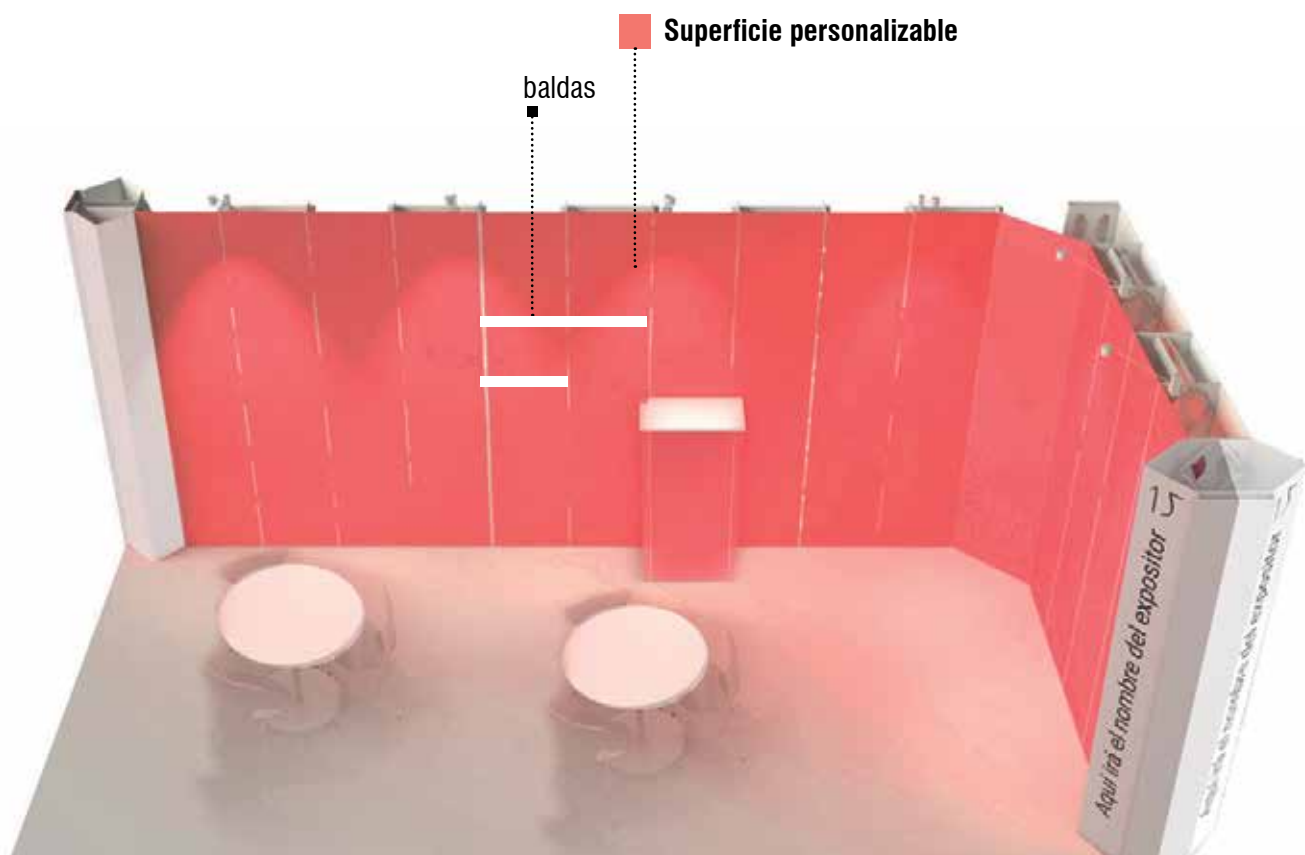
Altura: Paredes: 2.400 mm.

Qué incluye su stand

- 3 baldas (soportan un máximo de 5 kg.) 50x12,5 cm. (fondo)
- 1 mostrador (soportan un máximo de 50 kg.) 60x30x120 cm.
- Impresión del stand (Superficie imprimible marcada en rosa)
- Iluminación
- 1 Mesa
- 3 Sillas
- Moqueta
- Potencia de 1.100W
- Wifi
- 15 entradas por expositor

8.4. STAND DOBLE EN ESQUINA

"Para ti que tienes tanto bueno que mostrar"



Medidas: 6 x 3 (18 m²)

Altura: Paredes: 2.400 mm.

Qué incluye su stand

- 3 baldas (soportan un máximo de 5 kg.) 50x12,5 cm. (fondo)
- 1 mostrador (soportan un máximo de 50 kg.) 60x30x120 cm.
- Impresión del stand (Superficie imprimible marcada en rosa)
- Iluminación
- 2 Mesa
- 6 Sillas
- Moqueta
- Potencia de 1.100W
- Wifi
- 15 entradas por expositor

9. UN EVENTO VERDE

A la hora de organizar un evento como **BASQUISITE** una de nuestras premisas clave ha sido intentar conseguir el menor impacto posible en el medioambiente.

Por eso, para la realización de stands y decoración de áreas comunes, hemos optado por materiales que tuvieran un buen comportamiento ecológico, como es el caso de **ecowall®**.

ecowall® es probablemente la única solución del mercado que cumple completamente con las tres R medioambientales: Reciclado, Reciclable y Reutilizable.

- Es un material ecológico de bajo impacto ambiental.
- Consigue una reducción del consumo energético en el transporte del producto y en las operaciones de montaje y desmontaje.
- Genera una cantidad mínima de residuos por reutilización o reciclado tras su uso.

Mediante una gestión eficiente y sostenible de los recursos, hemos conseguido un evento diferente y de características únicas y sobre todo ecológico.



10. SOLICITUD DE RESERVA

2023
BASQUISITE

Razón Social _____
Denominación Comercial _____ CIF _____
Domicilio _____ N° _____ C.P. _____
Población _____ Provincia _____ País _____
Teléfono _____ Fax _____ E-mail _____
Responsable _____ Cargo _____
Relación de productos que expondrá _____
Responsable de comunicación y Redes Sociales _____ E-mail _____

☐ PRODUCTOS LÁCTEOS Y TRANSFORMADOS
☐ PRODUCTOS CÁRNICOS Y TRANSFORMADOS
☐ CONSERVAS
☐ PRODUCTOS CONGELADOS
☐ ACEITES

☐ SALSAS, CONDIMENTOS Y ESPECIAS
☐ PANADERÍA, DULCES, CONFITERÍA
☐ CEREALES, PASTAS Y LEGUMBRES
☐ FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS
☐ CAFÉ E INFUSIONES

☐ SNACKS
☐ VINOS Y LICORES
☐ BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS
☐ CERVEZA
☐ OTROS _____

A.- MODELO DE STAND QUE DESEA:

SEMI IMPRESO  9 m ²	IMPRESO  9 m ²	ESQUINA  9 m ²	DOBLE EN ESQUINA  18 m ²
☐ PVP *: 1.900€+IVA	☐ PVP *: 2.900€+IVA	☐ PVP *: 3.900€+IVA	☐ PVP *: 5.500€+IVA

Nº DE STAND QUE DESEA: Adjudicación sujeta a aprobación por parte de organización. No supone adjudicación automática. Ver condiciones en Reglamento.

1ª opción 2ª opción 3ª opción

B.- DISEÑO:

Aportado por el cliente: ☐ Marque esta casilla si aportará Ud. o su agencia de marketing el diseño gráfico del stand y accesorios.

No lo aporta el cliente: ☐ Marque esta casilla si necesita servicio de diseño gráfico. Este servicio tendrá un sobre coste de 60€/m²

C.- REUTILIZACIÓN:

¿Va Ud. a volver a utilizar este stand? ** Si ☐ No ☐ Opción de compra: 800€

D.- HOSTED BUYERS TOURS:

☐ Deseo estar en la lista de instalaciones visitables por parte de los Hosted buyers.

Asistiré a la Jornada de Speed Meetings. Sí ☐ No ☐

E.- CENA DEGUSTACIÓN:

☐ Deseo asistir a la cena degustación. (300€) (Aforo limitado)

☐ Deseo donar producto para el lunch ***.

F.- CUOTA DE INSCRIPCIÓN:

La cuota de inscripción es de 400 €.

G.- TOTAL: A + B + C + D + E + F =

Notas:

- **Política de pago:** 20% en el momento de la solicitud de espacio en concepto de reserva. 40% a pagar 90 días antes de la celebración del evento, y 40% una semana antes del mismo. El no cumplimiento de estas formas de pago puede suponer la pérdida del espacio adjudicado, no siendo reembolsable ninguna cantidad, que se considerará como penalización por incumplimiento.
- * • **Subvención Gobierno Vasco:** si su empresa está ubicada en la CAPV (domicilio social y fiscal) tendrá acceso a un descuento total especial de 1.000 € que se hará efectivo en dos tramos de 500€ coincidiendo con el segundo y tercer pago respectivamente. Esta subvención está condicionada a convenio y limitada hasta agotarse fondos.
- Por razones de organización, no se suministrarán visualizaciones en 3D del stand con gráfica aplicada. En caso de requerir este servicio, el coste mínimo será de 100€ por render. Por favor consultar.
- ** • En caso de que vaya a volver a utilizar el stand nuevamente en el futuro, la organización solo se responsabilizará de su desmontaje y no destrucción. Correrá a cargo de los expositores su re embalaje y transporte.
- Información preliminar sujeta a cambios por razones comerciales o técnicas por parte de la organización.
- *** • La organización procura emplear producto de los expositores durante el lunch ofrecido a los Hosted Buyers. En caso de que Ud quiera que su producto sea parte del menú, deberá hacérselo saber y donar dicha mercancía sin cargo. La organización tratará de emplear esta mercancía y hacerlo de la mejor manera posible, pero su uso no está garantizado y en todo caso dependerá del criterio profesional de la persona o empresa responsable de este evento gastronómico.

FIRMA Y SELLO

Por favor, remitir el impreso cumplimentado y firmado a:
E-mail: comercial@basquisite.com

NORMAS DE PARTICIPACIÓN EN BASQUISITE 2023

1. Las presentes condiciones generales conforman, junto con la solicitud de reserva de stands, la documentación contractual que regula las relaciones entre **BASQUISITE, Exquisite Food & Beverages Show** (en adelante **BASQUISITE**) y el expositor. El presente documento tiene carácter contractual y obligatorio entre las partes, quedando obligadas ambas, desde su firma, al cumplimiento de lo aquí pactado.

2. Denominación

BASQUISITE, Exquisite Food & Beverages Show

3. Carácter

Internacional
Profesional

4. Organización

Elkano Global Strategies S.L.
C/ Portuete 57 - 2ºD
20018 San Sebastián
T: +34 943 21 50 60
E-mail: comercial@basquisite.com
Web: www.basquisite.com

5. Lugar, fechas, montaje y desmontaje

- Ubicación: Recinto Ferial de Gipuzkoa, FICOBA
- Fecha prevista de celebración: 30 - 31 de Enero de 2023
- Montaje y desmontaje: las tareas de montaje y desmontaje del stand correrán a cargo del organizador.

6. Participación

Si desea participar en **BASQUISITE**, rellene la Solicitud de Reserva que encontrará en la página web www.basquisite.com y envíelo a: comercial@basquisite.com

7. Tarifas de participación

7.1 Reserva de stands

Hay tres tipos de stands disponibles:

1. Stand semi impreso (1.900€ + Cuota de inscripción + IVA)
2. Stand impreso (2.900€ + Cuota de inscripción + IVA)
2. Stand esquina (3.900€ + Cuota de inscripción + IVA)
2. Stand doble (5.500€ + Cuota de inscripción + IVA)

7.2 Seguros

BASQUISITE, asegura, a través de póliza colectiva, los riesgos de Responsabilidad Civil por accidentes a terceros y contra riesgos de incendio y explosión.

Los expositores están obligados a contratar un seguro de Responsabilidad Civil e Incendio, cuando el valor de los bienes propios o alquilados expuestos supere las cantidades establecidas en la contratación de servicios.

8. Distribución y adjudicación de espacios

La distribución y adjudicación de espacios corresponde en exclusiva a Elkano Global Strategies S.L. Dicha adjudicación se efectuará en función de las consideraciones de orden técnico y/o sectorial relacionadas con el conjunto de la exposición y materiales a exhibir. No obstante se procurará tener presente, el pago efectivo del stand, la fecha de envío de la solicitud y el número de stand indicado en la solicitud de reserva.

9. Condiciones de pago

BASQUISITE ofrece una forma de reserva y pago flexible y que no incluye NINGÚN pago diferente al del depósito (20% reembolsable en caso de suspensión por parte de la organización) hasta 2 meses antes de la celebración del evento.

Forma de pago:

Transferencia bancaria a:

nº c/c: ES22 0081 5455 8900 0251 2159

10. Emisión y envío de facturas

Las facturas se emitirán y enviarán tras la recepción de los correspondientes pagos, o anterior al pago, previa solicitud del expositor.

11. Fecha máxima de recepción de solicitudes de reserva

La fecha máxima de recepción de la solicitud de reserva, debidamente cumplimentada, será hasta el día 1 de enero de 2023. Toda aquella solicitud que sea recibida con posterioridad a la fecha citada, no será admitida, por lo que la empresa remitente no será considerada como expositora de la feria, quedando en reserva y pendiente por si surge alguna baja de última hora o modificación y pudiera considerarse su admisión, extremo este que se le confirmaría por escrito, siempre y cuando la empresa expositora siga manteniendo su interés inicial.

12. Pabellones agrupados y stands compartidos

Consulte con la organización las opciones de participación en caso de ser una Asociación o equivalente.

13. Modificación de emplazamiento

En interés del certamen, la organización se reserva la facultad de modificar el espacio contratado por el expositor dentro del mismo recinto ferial, sin que el expositor pueda por ello exigir ningún reembolso o indemnización de clase alguna. Así mismo queda expresamente prohibida la permuta, cesión o subarriendo a terceras personas del espacio contratado.

14. Modificación superficie

Si el expositor pidiera una reducción de espacio, perderá el derecho a la totalidad del contratado, pudiendo solicitar una nueva ubicación entre los espacios disponibles. Si el expositor pidiera una ampliación de espacio, la organización atenderá tal petición siempre y cuando exista disponibilidad de espacio. En ambos supuestos se deberá formalizar un Anexo entre la Organización y el expositor que refleje la nueva contratación de espacio. En caso de no disponer del espacio solicitado, la contratación realizada permanecerá inalterable.

15. Causa fuerza mayor o circunstancias especiales

La organización se reserva el derecho a aplazar o modificar la duración de **BASQUISITE**, siempre que lo aconsejen circunstancias especiales o lo exijan causas de fuerza mayor. Tales circunstancias no serán motivo suficiente para que los expositores rescindan su contrato ni para exigir cualquier tipo de compensación en concepto de daños y perjuicios.

16. Anulación de la participación por parte del Expositor

Si por causas no imputables a **BASQUISITE**, el expositor renunciase de forma unilateral a su participación en el certamen, éste perderá los importes pagados en las siguientes cuantías y plazos:

- Si renuncia 30 días antes del inicio del certamen, se perderá íntegramente la cantidad pagada.
- Si renuncia entre 31 y 60 días antes del inicio del certamen, se perderá el 75% de lo pagado.
- La renuncia anterior a los 60 días antes del inicio del certamen, supondrá una pérdida del 50% de lo pagado.

A efecto del cómputo de plazo, los días se entenderán como naturales. Así mismo, en el supuesto de que llegado el momento el expositor no ocupe el stand, Elkano Global Strategies S.L. quedará en libertad de ceder el espacio o stand a un tercero. Sin que ello devengue ninguna obligación de indemnización o de reintegro a favor del expositor que haya renunciado.

17. Catálogo de servicios y boletín de contratación

BASQUISITE, dispone de un catálogo de servicios que pueden ser contratados por el expositor, así como sus tarifas y condiciones de contratación. La contratación de estos servicios se debe realizar mediante la correspondiente solicitud de contratación de servicios, que deberá ser remitido a **BASQUISITE**. El expositor deberá remitir a **BASQUISITE**, la citada solicitud, debidamente firmada y completada con los servicios que requerirá, así como el correspondiente pago de los mismos, en los términos establecidos en la condición general novena (como máximo hasta 30 días antes del inicio del certamen).

18. Información importante para el expositor

- 18.1 Se informa a los expositores que con objeto de no perjudicar la imagen del salón ante los compradores asistentes, está terminantemente prohibido abandonar su stand, dejarlo desatendido o sin producto, de forma voluntaria y sin causa de fuerza mayor, antes del horario establecido por la Organización para la finalización de la Feria.
La organización aplicará a las empresas que no cumplan esta normativa una sanción que asciende a 1.000€.
- 18.2 Queda totalmente prohibida la venta directa de cualquier tipo de artículos que se exhiban en la Feria.
- 18.3 Los expositores podrán acceder al recinto ferial desde 30 minutos antes del inicio de la Feria y no podrán permanecer en el mismo más allá de treinta minutos después del cierre diario los días de celebración de la Feria.
- 18.4 Quedan prohibidas las demostraciones ruidosas que puedan molestar a otros expositores, no pudiendo sobrepasar los 60 decibelios.
- 18.5 El expositor autoriza la reproducción total o parcial de los productos expuestos que, eventualmente **BASQUISITE**, pudiera necesitar y/o reproducir en su material promocional. Igualmente el expositor autoriza la reproducción total o parcial de las marcas e imágenes de sus expositores.
- 18.6 El agua que utilice para cocinar, tratar alimentos o para limpiar objetos que entran en contacto directo con alimentos deberá ser obtenida de grifos adecuadamente higiénicos. Está prohibido sacar agua de los servicios.
- 18.7 Movimiento de mercancías.
La organización dispondrá de una traspaleta para el traslado de su mercancía desde el almacén de descarga hasta su stand, operación que deberá realizar por su cuenta. En caso de requerir medios mecánicos o humanos diferentes podrá contratar directamente en el muelle servicios como carretilla con conductor o plataforma elevadora. Tarifas no disponibles en este momento.
- 18.8 Limpieza general.

19. Montaje

La organización se encargará del montaje de los stands. Solamente se permitirá el acceso a los expositores con pequeños bultos con el objetivo de que puedan completar la decoración de su stand (folletos, merchandising, etc.).

20. Clausura de stands

Elkano Global Strategies S.L. se reserva el derecho de clausurar un stand, por alguna de las siguientes causas:

- a) Porque el producto expuesto no sea el manifestado en la documentación contractual.
- b) Por tratarse de productos nocivos o peligrosos, o estar éstos prohibidos por las autoridades competentes.
- c) Por no reunir los requisitos de calidad, imagen o presentación adecuada.
- d) Cuando se trate de productos (alimenticios y otros) de venta o degustación al público que no tengan los correspondientes permisos sanitarios y la autorización de Elkano Global Strategies S.L.
- e) Si un expositor provoca perturbaciones de cualquier tipo.
- f) Por circunstancias de fuerza mayor que obliguen a ello.
- g) Por incumplimiento de las condiciones generales acordadas en el presente documento.
- h) En cualquier caso, salvo en el apartado "f", la evacuación no generará derecho a ninguna indemnización a la empresa expositora, que además correrá con los gastos de desmontaje del stand.

21. Conservación

Cada expositor cuidará de que sus instalaciones se mantengan en perfecto estado de limpieza y buena presentación durante todo el periodo de funcionamiento de la Feria. En caso contrario, la dirección podrá ordenar la realización de los trabajos necesarios con cargo al participante.

22. Conformidad

La firma de las presentes normas de participación, supone la íntegra aceptación de las mismas, teniendo éstas carácter contractual a todos los efectos.

A fecha / /

Fdo. Iban Unzueta
Director de Certamen

Firma y sello del expositor



COVID 19.

CONDICIONES EXTRAORDINARIAS DE RESERVA Y PARTICIPACIÓN.

Somos conscientes de que el COVID lo ha cambiado todo en el sector de las ferias y eventos multitudinarios. Sabemos que muchos eventos han sido cancelados o pospuestos, y que estas cancelaciones han podido suponer gastos irre recuperables para muchas empresas en toda la cadena.

Y sin embargo, creemos que las empresas debemos pensar en el “después de”, y que en ese momento, que ya se vislumbra, reunir a oferta y demanda volverá a ser importante, y si cabe, más urgente que nunca.

Por todo ello, **BASQUISITE** incorpora una pionera política de cancelaciones especialmente diseñada para garantizar a **todos los expositores la devolución integral de todos los pagos realizados a la organización en caso de cancelación, excepto la señal o reserva (20%)**. Dado que **BASQUISITE**, a diferencia de otros eventos, incluye tanto el espacio como el diseño, construcción y montaje del stand, su empresa no asume ningún gasto real y por lo tanto ningún riesgo económico directo. Al celebrarse en el país, tampoco implica gastos de viajes o alojamientos.

Por el formato del evento, tampoco debería de tener ningún gasto diferente como proveedores de stands, dado que es la propia organización quien lo incluye en el paquete de servicios.

BASQUISITE ofrece una forma de pago flexible y que no incluye NINGÚN pago diferente al de la señal hasta 2 meses antes de la celebración del evento.

Fecha más que prudente, en la que todos confiamos debería haber vuelto una casi completa normalidad.

Caso de que en esa fecha la organización decida suspender unilateralmente la celebración del evento por cualquier causa, incluida una epidemia o cualquier otra forma de fuerza mayor, no existirá obligación de pago de ninguna cantidad adicional para el expositor.

Y si es tu empresa la que decide cancelar su participación, tampoco tendrás que afrontar ninguna penalización o indemnización diferente a las cantidades ya entregadas, que en este caso, no se devolverán.

BasQusite

BASQUISITE, EXQUISITE **FOODS & BEVERAGES** SHOW
San Sebastián · **Basque** Country

ORGANIZA :: ANTOLATZAILEA



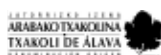
RECINTO COLABORADOR :: ESPARRU LAGUNTZAILEA



COLABORADORES :: LAGUNTZAILEAK



Getariako Txakolina
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



...

PATROCINADORES INSTITUCIONALES :: BABESLE INSTITUZIONALAK



943 21 50 60

E.: comercial@basquisite.com

www.basquisite.com

