

La feria RESTALIMED ofrecerá soluciones a los sectores de restauración y comercio minorista

Feria Valencia acogerá del 19 al 22 de abril de 2007 la I Feria de Restauración, Hostelería, Alimentación y Comercio Minorista. Un certamen que nace con el objetivo de dirigirse a los profesionales de la alimentación y, especialmente a la restauración, hostelería y comercio minorista.

InterAlimed inicia una nueva etapa para adaptarse a los cambios que se están produciendo en los hábitos alimentarios, orientando la feria hacia nuevos productos para la restauración, hostelería y comercio minorista.

El Comité Organizador ha aprobado el cambio de marca al objeto de reflejar mejor el contenido de la Feria y las tendencias solicitadas por los visitantes y de este modo, consolidarnos como un punto de encuentro obligado para los profesionales dentro del circuito de ferias.

El nuevo nombre de la Feria es Restalimed, Feria de la Alimentación y Maquinaria para la Restauración, Hostelería y Comercio Minorista, dando cabida a aquellos distribuidores v empresas y fabricantes dispuestos a ofrecer al profesional una visión de las tendencias comerciales y de producto de más reciente implantación en el ámbito alimentario nacional e internacional, así como las tecnologías más innovadoras en fabricación prestando especial atención a los alimentos sanos, cómodos y rápidos de preparar, alimentos tradicionales, envases y presentaciones con atributos polisensuales,

productos congelados, alimentos preparados, cuarta y quinta gama, productos enriquecidos y dietéticos, alimentos funcionales, alimentos ecológicos, maquinaria y utillaie, que permitan minimizar costes y mantener el producto en las mejores condiciones.

Congelados, carnes, pescados, dulces, bebidas, lácteos, vinos, frutas y vegetales, restauración y catering, aceites, conservas, alimentos funcionales, alimentación italiana, nuevas tecnologías aplicadas al comercio y la hostelería, utillaje maquinaria, o decoración e interiorismo estarán representados en la primera edición de RestAlimed.

Todos los sectores presentes en un certamen en el que se darán cita las principales marcas, distribuidores, fabricantes y productores de la alimentación.

Cita ineludible para los distribuidores Como expositores, las firmas de distribución alimentaria, fabricantes y productores capaces de ofrecer nuevos productos, maquinaria, utillaje y decoración, tendrán acceso en el certamen a más de 12.000 profesionales de la restauración y el comercio minorista.

Una muestra, de marcado carácter práctico que dispondrá de 12.000 metros cuadrados de exposición de producto, en la que además se ofrecerán soluciones al alcance de las necesidades más variadas del profesional de la alimentación.

Desde la posibilidad de degustar las últimas tendencias en preparación de alimentos,

conocer los mejores productos en I+D del panorama nacional e internacional, o descubrir las últimas propuestas de futuro, la feria ofrecerá al visitante un amplio programa de actividades.

"El certamen se configura como una feria hecha a la medida de un público altamente especializado que apuesta por la calidad, la constante innovación, así como la adaptación a los nuevos hábitos de consumo" según explica Rafa Cubel, director del certamen.

Además, RestAlimed se completará con la celebración en paralelo de Vinoélite, la Primera Feria de los Grandes Vinos; Euroagro.Fruits, Feria de Frutas, Hortalizas y sus Tecnologías. Los tres certámenes tendrán lugar en las instalaciones de Feria Valencia.

