

MAGAZINE

GRUPO 
Infrico®

Nº 14 JUILLET 2024

NOUVELLES

L'EXCELLENCE
DE LA CERTIFICATION INTERTEK

NOUVEAUTÉS 2024

EN DÉTAIL DANS
CHAQUE CATALOGUE

SALONS DU MONDE

PRÉSENTS À
CHICAGO ET À BOGOTA

ACTUALITÉ

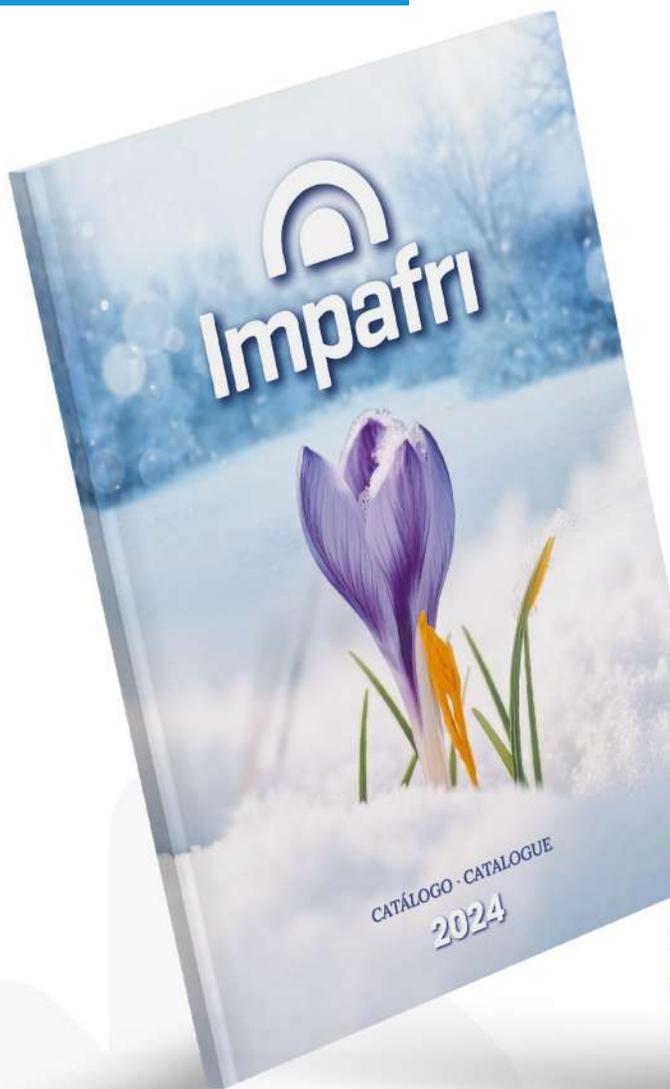
GUEXT
UN NOUVEAU CONCEPT

NOUVELLES

La délégation de
MADRID · CENTRO
UN PILIER ESSENTIEL POUR INFRICO



www.infrico.com



WHAT'S
NEW

LES PRINCIPALES NOUVEAUTÉS DE PRODUITS DU GROUPE INFRICO :

En détail dans chaque nouveau catalogue pour 2024

Depuis le début de l'année, le Groupe Infrico a lancé ses nouveaux catalogues pour Infrico, Infrico Medcare, Impafri et Fribuffet. Chacun de ces catalogues présente des produits innovants et des améliorations significatives dans leurs lignes respectives, réaffirmant l'engagement du groupe en faveur de la qualité, de l'efficacité énergétique et du design fonctionnel. Les principales nouveautés de chaque catalogue sont détaillées ci-dessous.

Infrico est à la pointe de l'innovation en matière de produits. Infrico a introduit une large gamme de produits qui reflètent son engagement continu en faveur de l'innovation et de la durabilité.

Parmi les principales nouveautés, citons la nouvelle **BarStation**, un bar à cocktails conçu pour faciliter le travail des barmen grâce à une configuration ergonomique et fonctionnelle, et les nouvelles **Tables et Armoires A+ Inverter**, qui se distinguent par leur grande efficacité énergétique et contribuent à réduire la consommation d'électricité et l'impact sur l'environnement.

Mais ce ne sont pas les seules nouveautés, puisque le **Minimarket ERC50 PH/BT** (refroidisseur compact idéal pour les petits établissements commerciaux et doté de fonctionnalités avancées qui garantissent la conservation optimale des produits) et la nouvelle **I-LINE** (plus économique et sans compromis sur la qualité et les performances, pour être à la portée d'un plus grand nombre d'entreprises), ont fait la différence.



Dans le domaine des armoires et des vitrines, la nouvelle **Armoire de Maturation des Viandes AC 140MDAB** lance la tendance pour un design qui répond aux besoins des chefs et des restaurants qui cherchent à offrir des viandes maturées de haute qualité. D'autre part, la nouvelle **Armoire à Vins EVV70**, avec son design élégant et ses capacités de conservation optimales, est parfaite pour les œnophiles et les restaurants qui souhaitent conserver leurs vins à la température idéale, ainsi que la nouvelle Vitrine Juliet, qui est idéale pour présenter les produits de manière attrayante tout en préservant leur fraîcheur.

FRIBUFFET, UN CHOIX SÛR GRÂCE À SA CAPACITÉ D'INNOVATION ET À SON DESIGN D'AVANT-GARDE.

Fribuffet a fourni un effort important pour améliorer ses produits, en se concentrant particulièrement sur le secteur contractuel et la fonctionnalité de la restauration. Des finitions plus raffinées et élégantes ont été introduites, parfaites pour le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, en plus du **restyling de Self Service** qui, grâce à son design renouvelé, ses stations de self-service sont maintenant plus intuitives et attrayantes.

Modelo EVV 70
EVV 70

Expositor de vino en acero lacado.
Lacquered steel wine display.

DESCRIPCIÓN: Los modelos de esta gama han sido diseñados y fabricados para la exposición y venta de botellas de vino Tinto, Rosado, Blanco y Brut, y representa la mejor solución para el servicio de vino a una temperatura ideal.

EXTERIOR: Acero lacado negro.

INTERIOR: Acero platinificado gris.

ILUMINACIÓN: Incorporación de iluminación LED, llegando a reducir el consumo energético entre un 80% y 90%, respecto a una bombilla tradicional.

PUERTA: Puerta de doble cristal, con sistema de auto cierre, bloqueo de apertura y temporizador doble bajo emisión. Bujuto magnético.

CONTROLADOR: Táctil, IP65

MODELO	MEZCLA	VOLUMEN	ESPESOR	ANCHO	CAPACIDAD	ALMOCENA	REJILLA	OPCIÓN	OPCIÓN	OPCIÓN	OPCIÓN	OPCIÓN	OPCIÓN
MODEL	MIXTURE	VOLUME	THICKNESS	WIDTH	CAPACITY	TRAY	GRID	OPTION	OPTION	OPTION	OPTION	OPTION	OPTION
EVV 70	650 x 650 x 1645	ADJ 304	56	243	1	5	70	720	343	710W	10W	524E	

DESCRIPTION: These models have been designed for the exposure and sale of wine bottles, and represents the best solution for the wine service at the best temperature.

EXTERIOR: Black Lacquered Steel

INTERIOR: Plastic coated steel, grey

ILLUMINATION: LED lighting incorporated, reducing energetic consumption between 80% and 90% respect to a traditional light bulb.

DOOR: Double glass door, with self-closing system, opening lock and double low emissivity thermopane. Magnetic weatherstripping.

THERMOSTAT: Touch-screen, IP65

...ma han sido diseñados y
posición y venta de botellas de
Blanco y Brut, y representa la
servicio de vino a una temperatura

energética, debido al uso del
circulación optimizada del
temperatura en el
control de la temperatura.
LED, llegando a reducir el
un 80% y un 90%.

...ge have been designed and
display and sale of red, rose,
bottles, and represent the best
ideal temperature
due to the use of R-290
circulation for better interior
ster precision in temperature
D lighting, reducing energy
and 90%.

En outre, il existe une nouvelle option pour maintenir la température des aliments sans compromettre leur qualité ou leur goût : les **Lampes Chaudes**. Enfin, la sécurité et l'hygiène des buffets sont améliorées, ce qui est essentiel dans le contexte actuel de plus grande préoccupation pour la santé, grâce aux nouveaux **Ensembles d'Écrans et de Protections**.

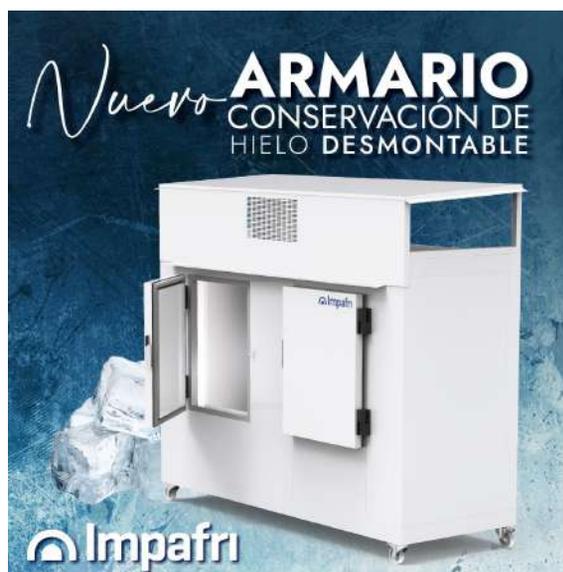
IMPAFRI MET L'ACCENT SUR L'EFFICACITÉ ET LA FONCTIONNALITÉ

Impafri a élargi sa gamme de produits avec de nouvelles solutions conçues pour améliorer l'efficacité et la fonctionnalité dans les environnements commerciaux et industriels, avec des exemples clairs tels que les **Portes de Passage Chariot en Verre pour les Armoires AMPC**, qui facilitent l'accès et améliorent la visibilité à l'intérieur des armoires, les nouvelles **Portes IW3** (plus robustes et durables) et la nouvelle

Armoire de Stockage de Glace, conçue pour conserver la glace dans des conditions parfaites pendant plus longtemps.

Il existe également de **nouvelles unités Impafri** qui, de manière simplifiée, sont divisées en **Commercial Compacts** (unités faciles à installer directement sur la paroi de la chambre, avec des versions centrifuges pour l'extraction de l'air par condensation et une conception tropicalisée pour des températures ambiantes allant jusqu'à 45°C) et **Commercial Semi-Compacts** (également conçues pour des températures élevées, avec des vannes d'expansion thermostatiques et des options avec condensation centrifuge).

Il convient également de mentionner les nouveaux panneaux industriels Impaclip et Impacon, qui sont conformes aux principes fondamentaux et stratégiques de l'entreprise en matière de durabilité. En bref, ces panneaux innovants améliorent l'efficacité énergétique et la facilité de montage dans les installations industrielles.





'24 NUESTRO CATÁLOGO TÉCNICO



INNOVATION, SÉCURITÉ ET DESIGN, LES CLÉS DES PRODUITS INFRICO MEDCARE.

Infrico Medcare, dans son objectif clair d'exporter son expérience en réfrigération vers le secteur de la santé, continue de développer des produits spécifiques et adaptés pour les laboratoires, les banques de sang et les pharmacies. C'est pourquoi l'innovation, le design et la sécurité sont les trois piliers fondamentaux de son développement et de sa croissance.

La nouvelle **gamme INVERTER** de congélateurs et ultra-congélateurs à -40° est moins bruyante et consomme moins d'énergie grâce à l'amélioration des compresseurs qui stabilisent la température. Ceux-ci adaptent leur fonctionnement aux besoins de l'équipement, assurant une conservation optimale des produits les plus délicats. Il convient de noter que grâce à eux, nous nous rapprochons de notre

engagement en faveur de l'environnement, car ils améliorent l'efficacité énergétique. En outre, il existe de **nouveaux ultra-congélateurs** à -86° avec une nouvelle grille et un intérieur avec des rayons sanitaires et de **nouveaux congélateurs** pour le plasma sanguin

Le lancement de ces nouveaux catalogues et produits 2024 démontre une fois de plus que le groupe Infrico est à la pointe de la technologie et du design dans ses domaines d'activité respectifs au sein de l'industrie. Chaque filiale a introduit des innovations significatives qui non seulement améliorent l'efficacité et la fonctionnalité des produits, mais s'alignent également sur les tendances actuelles en matière de durabilité et de design. Grâce à ces innovations, le groupe Infrico continue de consolider sa position de leader sur le marché, en offrant des solutions qui répondent aux exigences croissantes des consommateurs.



Nouvelle

ARMOIRE DE MATURATION

DE VIANDE AU FORMAT COMPACT

AC140





LA DÉLÉGATION DU CENTRE, UN PILIER ESSENTIEL POUR LA CROISSANCE DU GROUPE INFRICO

La succursale du groupe Infrico à Madrid, ouverte en décembre 2010, a marqué une étape importante pour l'entreprise en établissant son premier site dans le centre de l'Espagne. Auparavant, Infrico opérait par l'intermédiaire de stockistes dans cette région, mais l'ouverture de la succursale dans la municipalité de Getafe a apporté un avantage stratégique significatif. La proximité de l'autoroute A-4 (Autovía del Sur) et des périphériques M-50, M-45 et M-40 a été un facteur déterminant dans le choix du site, facilitant la logistique et le transport depuis Lucena.

La zone industrielle de Getafe, où se trouve l'agence, est une enclave moderne et stratégique, où opèrent d'importantes entreprises de divers secteurs, avec de larges avenues et un environnement de travail confortable. **Depuis ce site, Infrico couvre toute la zone centrale de l'Espagne, y compris Madrid, Guadalajara, Cuenca, Toledo, Ciudad Real, Avila et Segovia,** étendant ainsi sa portée et améliorant sa capacité à répondre aux besoins du marché.



UNE STRUCTURE ORGANISATIONNELLE SOLIDE ET EFFICACE

Javier López, responsable du Bureau Central d’Infrico, a été témoin d’importants changements et améliorations dans la structure du personnel. « En janvier 2023, la direction a décidé de rendre Infrico Supermarket commercialement dépendant de la délégation de Madrid.

Cette décision a conduit à l’intégration d’Alberto Gómez, un vendeur expérimenté d’Infrico, dans l’équipe d’Infrico Supermarket. M. Gómez s’est avéré être un atout précieux grâce à sa connaissance des produits spécifiques aux supermarchés et des produits HORECA, ce qui lui a permis de se tailler une place importante dans le secteur de la vente au détail », explique M. López.

La restructuration de l’équipe commerciale a été complétée par l’incorporation de José Miguel

Castellano, qui, avec Alberto Moreno et Javier López, constitue l’équipe. Le Département des Pièces détachées a également connu des changements significatifs avec la promotion d’Eliezer Ricote, qui est passé de l’Entrepôt à la tête du département. « Ricote, grâce à sa connaissance approfondie du produit et de l’entreprise, a joué un rôle crucial dans l’amélioration du département », souligne López, tout en précisant que “pour couvrir son poste à l’entrepôt, Iván San Honorato a rejoint l’équipe, qui, avec Juan Antonio Sánchez, forme l’équipe d’Entrepôt et de Logistique ».

L’équipe de neuf personnes est complétée par Fabián Elez, responsable des livraisons, et Caridad, responsable de l’administration et de la gestion des clients. Cette équipe a été fondamentale pour la stratégie du Groupe Infrico dans la zone centrale, non seulement pour



sa capacité commerciale, mais aussi pour sa gestion logistique efficace. La succursale gère en permanence un stock d'environ 600 machines dans l'entrepôt, ce qui garantit la disponibilité des produits et une réponse rapide aux besoins des clients.

En ce qui concerne le succès de la succursale, M. López souligne qu'il est dû en grande partie à la gestion efficace des livraisons et à la relation étroite avec les clients. Ces atouts ont permis à Infrico d'offrir un service de qualité, en adaptant les délais de livraison et en maintenant un niveau élevé de satisfaction parmi ses clients.

DES INSTALLATIONS DE PREMIÈRE CLASSE

Les installations de la succursale de Madrid comprennent un entrepôt logistique d'environ 1 500 m², avec des étagères atteignant 8 mètres de hauteur. Cet espace permet de placer les

machines de manière optimale et de conserver les emballages et les équipements en parfait état. La conception et la structure de l'entrepôt ont permis de minimiser les incidents dus aux chocs, ce qui témoigne de l'engagement d'Infrico en faveur de la qualité et du soin apporté à ses produits

La délégation d'Infrico à Madrid s'est donc révélée être un élément essentiel de la stratégie du groupe Infrico. Depuis son ouverture, elle a considérablement amélioré la logistique et le service à la clientèle dans le centre de l'Espagne. La restructuration du personnel et les améliorations apportées dans différents domaines ont encore renforcé sa capacité à répondre aux demandes du marché. Avec une équipe engagée et des installations de premier ordre, le bureau de Madrid continue de s'imposer comme un pilier essentiel de la croissance et du succès d'Infrico.

CERTIFICATION INTERTEK



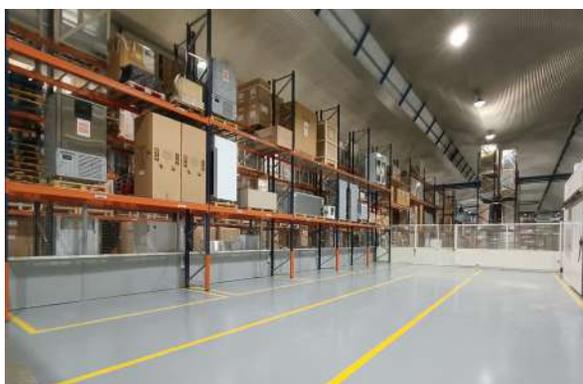
INFRICO ATTEINT L'EXCELLENCE DE LA CERTIFICATION INTERTEK NIVEAU 3

Infrico a réalisé un exploit impressionnant dans le domaine de la certification de la qualité, en devenant la **première entreprise espagnole à obtenir la certification de niveau 3 dans le cadre du programme Satellite d'Intertek. Cette réussite souligne non seulement l'excellence de ses installations et de son personnel technique**, mais ouvre également de nouvelles perspectives sur le marché des États-Unis.

L'obtention de la certification Intertek de niveau 3 est un processus ardu et minutieux. **Infrico a démontré que son laboratoire d'essais répond aux normes internationales les plus élevées** sans avoir à envoyer son équipement dans les installations d'Intertek ou à exiger la présence continue de techniciens externes. Cela représente non seulement une économie importante, mais confère également à Infrico une autonomie précieuse dans ses processus de certification.

Infrico est la seule entreprise espagnole à avoir obtenu la certification de niveau 3, rejoignant ainsi un groupe exclusif de seulement 32 laboratoires en Europe à détenir cette distinction. Cette reconnaissance souligne l'engagement d'Infrico en faveur de la qualité et de l'innovation, ainsi que sa position de leader dans le secteur.

*Intertek est reconnu comme l'une des principales sociétés de certification de la qualité aux États-Unis et dans le monde.



Le voyage d'Infrico vers la certification a commencé par une planification minutieuse **et l'adaptation** de son équipement à des **gaz respectueux de l'environnement, tels que les hydrocarbures R290 et R600**, au lieu des HFC traditionnels. Ce changement était crucial pour se conformer aux réglementations environnementales et améliorer l'efficacité de ses produits.

Ce voyage s'est déroulé en trois étapes principales:

1. PREMIER CONTACT: Les techniciens d'Intertek ont effectué une première visite pour évaluer les installations et les procédures d'Infrico. Au cours de cette visite, les premiers tests ont été effectués sous supervision directe, ce qui a permis à Infrico de se familiariser avec les réglementations américaines (NSF 7, UL 60335_1 et 2_89, ANSI/AHRI 1201, ASHRAE 72).

2. AMÉLIORATION DES INSTALLATIONS: Infrico a investi dans la construction d'une nouvelle chambre climatique avancée, a rénové ses chambres existantes et a acquis l'équipement calibré nécessaire pour se conformer à la norme UNE EN ISO17025.

3. AUDIT D'INTERTEK : Au cours de la deuxième visite, les techniciens d'Intertek ont effectué un audit complet pour vérifier l'application correcte des normes américaines. Les rapports d'essais préparés par Infrico ont démontré que non seulement ils répondaient aux exigences, mais qu'ils les dépassaient, ce qui a abouti à l'approbation finale en mai dernier.



AVANTAGES ET AVENIR

L'obtention de la certification de niveau 3 porte déjà ses fruits grâce à la mise en œuvre de ce certificat dans les nouvelles installations du laboratoire R+D+i à Lucena. Infrico a réussi à certifier plusieurs familles de refroidisseurs de manière plus agile, ce qui lui **permet de les commercialiser directement aux États-Unis et dans la zone UL sous l'autorisation de marquage Intertek USA**. Cette réussite renforce non seulement la compétitivité d'Infrico sur le marché international, mais aussi sa réputation de pionnier en matière de qualité et de durabilité.

La certification Intertek de niveau 3 témoigne de l'engagement d'Infrico en faveur de l'excellence et de l'innovation.

Le fait d'être la seule entreprise en Espagne et l'une des rares en Europe à obtenir cette certification souligne son leadership dans le secteur. **Grâce à cette certification, Infrico est bien placé pour étendre sa présence sur le marché des États-Unis**, en offrant des produits de haute qualité qui respectent les réglementations les plus strictes.





Succès au NRA Show de Chicago et à Alimentec en Colombie

Le Groupe Infrico a une fois de plus démontré son leadership et son innovation dans l'industrie de la réfrigération commerciale en participant à deux des salons les plus prestigieux du secteur :

Le National Restaurant Association Show (NRA) à Chicago et Alimentec en Colombie. Ces deux salons, qui se sont tenus récemment, ont été des lieux privilégiés pour la présentation des derniers produits d'Infrico et ont constitué une excellente occasion de nouer des contacts et de générer de nouvelles opportunités commerciales.



NRA Chicago : un événement international incontournable.

Le salon NRA Chicago, qui s'est tenu du 18 au 21 mai, a été un grand succès pour l'entreprise.

Considéré comme l'un des salons les plus importants au monde dans le secteur de la restauration, le NRA a réuni plus de 40 secteurs du monde entier et a attiré des visiteurs de plus de 100 pays. Chicago est également la principale destination des exportations espagnoles d'équipements d'accueil en dehors de l'Europe, ce qui souligne l'importance de ce salon.

Pendant les quatre jours de la NRA, le stand d'Infrico USA a accueilli de nombreux visiteurs intéressés par les dernières innovations de l'entreprise. Les clients et les amis de l'industrie sont venus voir de leurs propres yeux les progrès de la technologie de réfrigération qu'Infrico a à offrir.

L'événement a été l'occasion de rencontres, tant pour l'équipe du siège d'Infrico qui avait fait le déplacement à Chicago que pour la délégation d'Infrico USA, reflétant ainsi l'effort commun qui a abouti au succès.




Alimentec, un événement majeur pour l'industrie de l'alimentation, des boissons et de l'HORECA en Amérique latine et dans les Caraïbes

D'autre part, le salon Alimentec en Colombie, qui s'est tenu du 18 au 21 juin, a consolidé sa position comme l'un des événements les plus prestigieux de l'industrie alimentaire, des boissons et de l'Horeca en Amérique latine et dans les Caraïbes. Grupo Infrico s'est distingué lors de cet événement en exposant ses produits de réfrigération innovants.

Avec plus de 500 exposants et 30 000 visiteurs, Alimentec a offert une excellente occasion d'établir de nouvelles relations d'affaires entre les décideurs et les professionnels des secteurs de l'alimentation, de la restauration, de l'hôtellerie, du commerce de gros et du commerce de détail. En outre, le salon a permis d'améliorer les relations avec les stakeholders et d'élaborer des stratégies sur un marché en croissance constante. La présence internationale lors de cette édition a été notable, avec 45% d'exposants étrangers, soit une augmentation de 53% de la participation internationale par rapport à l'édition 2022.

« La présence à ces salons internationaux est essentielle pour nous, et ce pour plusieurs

raisons. Tout d'abord, elles nous permettent de présenter nos innovations et nos produits, ce qui est essentiel pour maintenir notre position de leader sur le marché. En outre, ces plateformes nous donnent l'occasion de nouer de précieux contacts avec d'autres professionnels du secteur et nous offrent un espace idéal pour comprendre les tendances du marché et l'évolution des besoins de nos clients. L'interaction directe avec les visiteurs et les autres exposants nous fournit des informations de première main qui sont

indispensables pour mettre au point des solutions qui apportent une réelle valeur ajoutée à nos clients », déclare Grupo Infrico.

La participation à des salons internationaux tels que le NRA à Chicago et Alimentec en Colombie est cruciale pour toute entreprise qui souhaite rester à la pointe de l'industrie et élargir son réseau de contacts. Ces événements permettent de présenter les produits et services à un public mondial et facilitent l'échange de connaissances et d'expériences avec d'autres leaders de l'industrie.



Pour le groupe Infrico, être présent à ces salons a signifié la possibilité de présenter ses innovations et de renforcer sa position de leader sur le marché de la réfrigération commerciale



SALON **GUEXT**



GUEXT

18 AU 21 OCTOBRE 2024

IFEMA • MADRID

 **Infrico**

HALL 4 C12



Notre directeur commercial, Fran Ramón, a été interviewé par Guext, où il a souligné la grande opportunité que représente ce salon pour rencontrer et partager les innovations du secteur. Cet événement tant attendu aura lieu à IFEMA Madrid, et le Groupe Infrico sera présent et participera activement à ce grand événement.

L'industrie des équipements d'accueil en Espagne est en constante évolution et croissance, et c'est dans ce contexte que des initiatives telles que **GUEXT**, le Salon international des fournisseurs et des services pour le secteur de l'accueil, ont vu le jour. Dans sa première édition, qui se tiendra à **IFEMA Madrid du 18 au 21 octobre 2024**, **GUEXT** promet de devenir un point de rencontre de référence pour les professionnels et les entreprises du secteur.

Grupo Infrico, pionnier dans le soutien à ce concept innovant, souligne l'importance des salons et des événements qui promeuvent le secteur au niveau national et international. **Dans cet entretien, nous bénéficions de la participation de Lola González, directrice du développement commercial de l'innovation à IFEMA Madrid et du salon GUEXT, et de Rafael Olmos, président de la FELAC** (Fédération espagnole des associations de fabricants de machines pour l'hôtellerie, les collectivités et les industries connexes) et du comité d'organisation de GUEXT. Tous les deux nous donnent un aperçu détaillé de la naissance, des objectifs et des attentes de ce salon, ainsi que de ses nouveautés et de l'impact qu'elles espèrent générer.



Comment est née l'idée de GUEXT, pourquoi maintenant et pourquoi Madrid ?

Rafael Olmos: GUEXT, Salon international des fournisseurs et des services pour le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, a été créé pour répondre au besoin de l'industrie espagnole des équipements d'hôtellerie et de restauration de disposer dans notre pays d'une foire commerciale forte, capable d'attirer l'ensemble du secteur et en phase avec la puissance touristique qu'est l'Espagne. Pour vous donner quelques faits : l'Espagne est la deuxième destination mondiale pour les touristes étrangers et son industrie hôtelière, avec plus de 300 000 établissements de restauration et d'hébergement, est une attraction clé.

Le salon est promu par FELAC, c'est-à-dire par l'industrie de l'approvisionnement elle-même, et il est conçu pour répondre aux besoins de ce secteur, en alliance stratégique avec IFEMA MADRID, l'un des principaux opérateurs européens de foires commerciales.

La date et le lieu ne sont pas le fruit du hasard. La décision d'organiser Guext au mois d'octobre des



années paires, la première édition ayant eu lieu du 18 au 21, vise à coïncider avec la période de planification des investissements de l'année suivante par le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, et à l'aligner sur le calendrier international des foires sectorielles. En outre, nous avons décidé d'inclure le week-end afin de faciliter la participation des petits et moyens distributeurs d'équipements hôteliers et de restauration.

Quant à l'emplacement, c'est parce que Madrid peut faciliter considérablement l'afflux de visiteurs, tant par son accessibilité depuis toute la péninsule ibérique que par sa connectivité aérienne internationale, sans oublier qu'il s'agit d'un important centre commercial pour le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Avec tout cela, nous concevons un format de salon qui sera le point de rencontre de l'industrie des fournisseurs d'équipements d'accueil et de son canal de vente, en se concentrant sur les figures du distributeur et de l'installateur, et naturellement, sans négliger le prescripteur et le client final.

Quel impact prévoyez-vous pour Guext sur l'industrie du froid et des équipements de restauration en Espagne et à l'international ?



RO: Il ne fait aucun doute que Guext sera le salon de référence en Espagne pour les équipements de restauration, un secteur dans lequel les machines de réfrigération commerciale jouent un rôle prépondérant. Le soutien solide des fabricants par l'intermédiaire de la FELAC, parmi lesquels figurent les principales entreprises espagnoles de réfrigération commerciale, sera fondamental pour atteindre cet objectif, ainsi que pour représenter au salon la force de l'Espagne en tant qu'industrie manufacturière, à la pointe de la technologie et de l'innovation, et hautement exportable.

Parallèlement à sa consolidation en Espagne, nous nous attendons à ce que Guext s'impose sur la scène des salons européens et devienne un point de rencontre sectoriel pour les visiteurs latino-américains, grâce aux excellentes connexions entre l'aéroport de Madrid et les pays du LATAM.

Cette première édition comprendra le programme international d'acheteurs Be My Guext, qui attirera une représentation internationale exceptionnelle d'acheteurs, d'opérateurs et de distributeurs. IFEMA MADRID, en collaboration avec l'Association espagnole des Fabricants Exportateurs pour

l'Industrie de l'Hôtellerie (AFEHC), travaille sur l'invitation d'acheteurs de marchés identifiés comme prioritaires pour le secteur. Parallèlement, cette association membre de FELAC organise une mission commerciale inversée avec une délégation de prescripteurs mexicains pour visiter Guext.

Chez Infrico, nous avons participé au GuexTour, pourriez-vous en dire un peu plus à nos lecteurs sur cette idée, en quoi elle consiste et quel est son objectif ?

RO: Le GuexTour a été un réseau de réunions avec les principaux prescripteurs du secteur dans des lieux clés de notre pays pour montrer quels sont les objectifs différentiels du salon et quelles sont les opportunités qu'il offre. Cette tournée de présentation s'est achevée le 30 mai à Madrid, après avoir visité Valence et Barcelone en 2023 et Saint-Sébastien, Lucena (Cordoue) et Madrid au premier trimestre 2024.

Cette conférence a vu la participation des principaux acteurs du secteur qui ont partagé leurs préoccupations, leurs expériences et leurs besoins à travers des discours liminaires et des tables rondes sur les tendances et les défis de l'industrie ou des exemples de réussite. Lucena était une étape obligatoire du GuexTour en raison de la forte présence du secteur de la réfrigération, avec la participation d'Infrico qui, en tant que leader incontesté de la réfrigération commerciale, a beaucoup à apporter au débat sur l'industrie actuelle, sa direction et ce qui est nécessaire pour suivre cette voie de la bonne manière.

Dans l'ensemble, je voudrais remercier tous ceux qui ont participé à chacune des cinq étapes du GuexTour, car le succès de ce roadshow est un succès partagé et nous espérons qu'il est le précurseur d'une foire réussie.



GRUPO Infrico®

 Infrico  Infrico  Infrico  Impafri  friBuffet  buYOU
medcare Supermarket

 Infrico  Infrico
France USA

NOUS PARTICIPONS

 Inditer  INTARCON

DÉLÉGATIONS

 dicafri  Itecnic



www.infrico.com

ÉDITION BABAIT TECHNOLOGY SL
babait@correo.babait.com