

ESPACIO COCINA SICI

TRENDS AND TECHNOLOGY · 28 ENE/JAN - 1 FEB · FERIA VALENCIA

2019

DOSSIER DE PRENSA PRESS DOSSIER



Salón de Mueble y Equipamiento para la Cocina
Coincidiendo con CEVISAMA | www.espaciococina.feriavalencia.com

Organizan



Partner Global



FICHA TÉCNICA | DATA SHEET

Denominación: 3ª Espacio Cocina SICI. Salón del Mueble y Equipamiento para la Cocina
Name: 3ª Espacio Cocina SICI. Furniture & Kitchen Equipment Show

Periodicidad: Bienal
Periodicity: Biennial

Organizan / Organize: Feria Valencia & AMC

Fecha de celebración: del 28 de enero al 1 de febrero de 2019
Dates: from January 28th to 1st February 2019

Ubicación: Feria Valencia. Nivel 3 Pabellones 6
Localitation: Feria Valencia. Level 2 Hall 6

Horario: Lunes a jueves de 9:00 a 18:00 horas (viernes hasta las 20:00 horas)
Time: From 9:00 am to 6pm (Friday to 8pm)

Sectores: Mueble de cocina, electrodomésticos, encimeras, fregaderos, grifería, iluminación, campanas, encastre, accesorios, mobiliario auxiliar, mesas y sillas, menaje, software, domótica, suelos y recubrimientos.
Sectors: Kitchen furniture, appliances, countertops, sinks, faucets, lighting, hoods, fittings, accessories, auxiliary furniture, tables and chairs, kitchenware, software, home automation, floors and finishes.

Superficie bruta ocupada: 18.000 m²
Área: 18.000 m²

Firmas y marcas participantes
Exhibiting firms:

Nacionales / Spanish: 87 %
Extranjeras / Foreign: 13 %
Total: 112 firmas expositoras / exhibitors firms

Países expositores: Alemania, Austria, Bélgica, Estados Unidos, Francia, Italia, Noruega, Portugal y Suecia.
Origin: Germany, Austria, Belgium, USA, France, Italy, Norway, Portugal and Sweden.

FERIA VALENCIA PRESENTA LO ÚLTIMO EN COCINAS

- La feria *Espacio Cocina SICI* reúne la próxima semana a **112 firmas y marcas internacionales** que mostrarán las últimas innovaciones en muebles y equipamiento para la cocina de la mano de chefs como **Karlos Arguiñano, Begoña Rodrigo, Diego Ferrer o Jacob Torreblanca**.
- El Salón programa el viernes una jornada abierta al consumidor con numerosos 'showcookings' y la presencia de personajes de TV como el presentador de **Operación Triunfo Roberto Leal** y el **Master Chef Junior Miguelito**.

Feria Valencia será escenario del 28 de enero al 1 de febrero de la tercera edición de Espacio Cocina SICI, el Salón de Mueble y Equipamiento para la Cocina que alcanza su tercera edición y se consolida como la única plataforma ferial que se celebra en este país en torno este heterogéneo sector. La cita, que concurre junto a Cevisama por compartir un perfil de visitante común, acogerá la oferta de **112 firmas y marcas** procedentes fundamentalmente de **España** pero también de países como **Alemania, Austria, Bélgica, Estados Unidos, Francia, Italia, Noruega, Portugal y Suecia**.

Todos ellos mostrarán en los más de **18.000 metros cuadrados de superficie expositiva** prevista en el **N3P6** de Feria Valencia los últimos avances en el diseño de todo lo que compone el equipamiento para una cocina, desde los muebles hasta electrodomésticos, encimeras, fregaderos, grifería, iluminación, menaje o software. Se trata de sectores con altas dosis de innovación y que continúa en un momento de optimismo tras crecer un **20% en producción** y un **6% en exportaciones** en el último año, según los datos oficiales de la patronal AMC.

En este sentido, en Espacio Cocina SICI se presentarán desde nuevos conceptos de cocinas que incorporan materiales como acero, piedra y madera y se integran en el salón hasta cocinas de autor diseñadas a partir de la colaboración entre una arquitecta como la italiana **Teresa Sapey** y el televisivo chef **Diego Ferrer**. En la feria, además, se presentarán fregaderos en granito, grifos en acero inoxidable de tendencia 'vintage', encimeras realizadas en nuevos materiales como la masa sinterizada de gran formato o nuevos acabados en alto brillo. Destacarán, asimismo, innovaciones de uso diario como campanas extractoras integradas en la propia superficie de cocina o puertas de hornos que se 'esconden' en el propio electrodoméstico.

Y todo ello se presentará al público profesional (tiendas, interioristas, instaladores o prescriptores) no solo en los propios stands de las firmas y marcas expositoras sino a través de un completo programa de showcookings, demostraciones, presentaciones o eventos en los que participarán destacados chefs como el televisivo **Karlos Arguiñano**, el propio **Diego Ferrer**, la valenciana **Begoña Rodrigo** o el pastelero de saga **Jacob Torreblanca**.

Además, la feria ha programado una serie de jornadas técnicas especializadas en distintos ámbitos como el contract, construcción, distribución o nuevas plataformas tecnológicas así como un encuentro con escuelas de interiorismo y decoración interesadas en el diseño de cocinas. El sector de mármoles y bancadas también tendrá su protagonismo en la feria con la celebración del I Foro Marmolistas o la puesta de largo de Concursos como los organizados por firmas especializadas como Neolith o Cosentino así como los prestigiosos Premios de Diseño de la revista Cocinas y Baños.

Cerca del mercado

No será la única novedad de esta edición de Espacio Cocina SICI. El certamen, dentro de la estrategia sectorial de acercarse al consumidor final ha puesto en marcha la iniciativa 'La Semana de la Cocina de València' para, precisamente, visibilizar el esfuerzo que la industria española del mueble y equipamiento para la cocina está realizando en los últimos años.

En este sentido, el viernes 1 de febrero -última jornada de la feria- Espacio Cocina SICI se abre también a que el consumidor final pueda conocer de primera mano todas las novedades que los expositores ofrecen y que próximamente podrán encontrar en las tiendas y distribuidores oficiales. Además, el certamen ha programado para ese día un completo programa de showcooking que contará con la presencia del popular presentador de **Operación Triunfo**, **Roberto Leal**, y el concursante de **Master Chef Junior**, 'Miguelito'.

El objetivo es, tal y como apunta el presidente del certamen y presidente asimismo de la patronal española del sector AMC, el empresario **Juan Luis Salvador**, *"poner en valor nuestro sector ya que la cocina en España tiene una doble importancia, tanto por su influencia en nuestra forma de vida como por el impacto que tiene como sector económico, con una facturación estimada de 900 millones de euros anuales"*. En este sentido, según apunta, *"desde AMC se apuesta porque encuentros como Espacio Cocina SICI sirvan para dar visibilidad a la calidad y el diseño de las cocinas españolas, situadas al mismo nivel que la gastronomía y los cocineros españoles, tal y como reza el nuevo 'claim' de la asociación 'La buena cocina hecha en casa'"*.

La feria abrirá sus puertas el próximo **lunes hasta el viernes** en horario de **9:00 a 18:00 horas** excepto el **viernes**, que cerrará a las **20:00 horas**. El certamen está abierto los cinco días al **visitante profesional** aunque el viernes la cita también se abrirá al **consumidor final**, que podrá registrarse en los Mostradores del Foro Norte.

KITCHENS OF THE FUTURE ON SHOW

- Eminent chefs including Karlos Arguiñano, Begoña Rodrigo, Diego Ferrer and Jacob Torreblanca will be putting the latest innovations in kitchen furniture and fittings from some **112 international manufacturers and brands** through their paces at the Espacio Cocina SICI show.
- The fair has designated Friday 1st February as a special day for the general public, with a number of demonstrations scheduled to take place along with appearances by TV personalities including Operación Triunfo host Roberto Leal and Junior Master Chef Miguelito.

From 28th January to 1st February, Feria Valencia will be the setting for Espacio Cocina SICI, the Kitchen Furniture and Equipment Fair. This will be the third edition of the fair, which is becoming firmly established as Spain's only platform for this many-faceted sector of industry. Running alongside Cevisama, with which it shares the same visitor profile, the event will be showcasing products from **112 manufacturers and brands**, mostly from **Spain** but also from countries such as **Austria, Belgium, France, Germany, Italy, Norway, Portugal, Sweden** and the **USA**.

Occupying more than 18,000 square metres of exhibition space between them in Feria Valencia's Hall **N3P6**, these companies will all be showing their latest advances in the design of every item of kitchen equipment, from furniture to electrical appliances, worktops, sinks, taps, lighting, kitchenware and software. These are sectors that are strong on innovation and are still enjoying a surge of optimism, with **output 20% up** and **exports 6% up** in the last year, according to official statistics release by trade association AMC.

In a show of this particular strength, the exhibitors at Espacio Cocina SICI will be showcasing new kitchen concepts that include materials such as steel, stone and wood and are an integral part of the living room, to signature kitchens that are the result of collaborations between architects such as **Teresa Sapey** and television chef **Diego Ferrer**. Also on show at the fair will be granite sinks, vintage style stainless steel taps, worktops made from new materials such as large format sintered ceramic tiles and new high gloss finishes. Innovations in more 'mundane' products will also be very much in evidence, such as extractors integrated in to the surface of the hob and oven doors that conceal themselves in the appliance.

All of this will be on view to a trade-only audience (retailers, interior designers, installers and specifiers), not just on the exhibitors' stands but also in a packed programme of cooking demonstrations, presentations and other events involving celebrity chefs such as TV chef **Karlos Arguiñano**, Diego Ferrer himself, Valencia's **Begoña Rodrigo** and **Jacob Torreblanca** of the **Torreblanca** dynasty of pâtissiers.

The fair has also arranged a series of technical seminars dedicated to different specialist areas such as the contract sector, construction, retailing and new technological platforms. It has also organised a session with interior design and decorating schools that have a particular interest in kitchen design. There will also be a special focus on worktops with the First Marble Craftsmen's Forum set to take place, the launch of competitions organized by specialist manufacturers Neolith and Cosentino, and the prestigious Cocinas y Baños magazine's Design Prizes.

Something for the general public too

These will not be the only new features of this edition of Espacio Cocina SICI. As part of its strategy of building a relationship with consumers, the fair has launched an initiative styled 'Valencia Kitchen Week' to highlight the great strides the Spanish kitchen furniture and equipment industry has made in the last few years.

The initiative involves the fair opening to the general public on Friday 1st February, the last day of the fair, to give consumers the opportunity to see at first hand all the new products being introduced by the exhibitors and that will soon be available in shops and through official distributors. The fair has also put together a packed programme of cooking demonstrations that will be given over the course of the day by chefs including the popular presenter of

Operación Triunfo, Roberto Leal, and Junior Master Chef contestant, 'Miguelito'.

As entrepreneur Juan Luis Salvador, president of the fair and of the industry's trade association in Spain, points out, the aim is *"to showcase our industry, because the kitchens have a dual significance in Spain: they play a part in our lifestyle and, with manufacturers turning over an estimated 900 million euros a year, they also have an impact as a sector of the economy."* In light of this, he adds, *"AMC is committed to events like Espacio Cocina SICI giving visibility to the design and quality of Spanish kitchens, which are on a level with Spanish gastronomy and chefs, as the association's new claim 'Great home cooking' implies."*

The fair opens its doors next **Monday until Friday**, from **09.00 to 18.00** except for Friday when it shuts at **20.00**. The fair is trade only and visitors can register, free of charge, via the website. The general public will be permitted entry on Friday, with tickets available for purchase at the ticket desks in the North Forum.

COCINEROS, ARQUITECTOS Y ESTRELLAS DE TV EN EL PROGRAMA DE EVENTOS DE ESPACIO COCINA SICI'19

Showcookings, demostraciones de producto, jornadas técnicas en torno a la reforma y nuevos canales de distribución o encuentros con interioristas y decoradores conforman una potente programación de actividades que se desarrollarán en el marco de la próxima edición de Espacio Cocina – SICI, del 28 de enero al 1 de febrero en Feria Valencia.

La próxima edición de **Espacio Cocina SICI**, que se celebrará del 28 de enero al 1 de febrero en Feria Valencia, ha perfilado una amplia programación de actividades, que se desarrollarán tanto en el propio recinto expositivo como en la ciudad de València. El programa, bajo el impulso de la iniciativa sectorial '**Semana de la Cocina de València**' acoge múltiples actividades, desde showcookings hasta demostraciones o 'workshop' de productos, jornadas técnicas de índole profesional o encuentros entre interioristas, decoradores y estudiantes. El objetivo es enriquecer la oferta expositiva y comercial del certamen que en esta edición superará el **centenar de firmas y marcas** nacionales e internacionales en los más de **18.000** metros cuadrados de superficie expositiva prevista.



El programa está plagado de presencia de destacados profesionales tanto de la cocina como 'celebrities' que aportarán su particular visión al mundo de la cocina. Es el caso del periodista y presentador de televisión **Roberto Leal**, que participará el viernes en la jornada dedicada al público en general en un particular 'showcooking' junto a la reconocida arquitecta **Teresa Sapey**. Leal es uno de los rostros más

conocidos de la pequeña pantalla por su paso en las últimas ediciones de Operación Triunfo y fue el encargado junto a Anne Igartiburu de dar las campanadas en la pasada Nochevieja en La Primera de TVE.

El presentador sevillano compartirá cocina con la reconocida arquitecta italiana afincada en Madrid, Teresa Sapey, para realizar un especial maridaje entre diseño, cocina y televisión bajo las órdenes del televisivo chef **Diego Ferrer** y las firmas Antalia y NEFF. Roberto Leal también participará ya en la tarde del viernes en un nuevo 'showcooking', esta vez junto al popular participante en Master Chef 4 'Miguelito'.



Espacio Cocina SICI también dará la bienvenida al popular chef televisivo **Karlos Arguiñano** y a la chef valenciana **Begoña Rodrigo**, que cocinará en exclusiva para la firma de revestimientos Neolith. Será uno de los numerosos 'showcookings' que se desarrollarán a lo largo de cinco intensos días de certamen ferial en el que van a pasar muchas cosas. Se cocinará, se realizarán demostraciones de producto o catas de vino -como las que ofrecerá la firma **Delta Cocinas-** y, sobre todo, se aprenderá sobre cómo van a ser las cocinas del futuro.

Así, en el ámbito más profesional, dentro del programa destacan una serie de **jornadas técnicas** dedicadas al colectivo profesional y que entrarán de lleno en el cambio de paradigma en el sector de la cocina. Concretamente, el lunes se analizará el **canal contract** y el de proyectos como uno de los segmentos de mayor recorrido en el sector. Mientras, el día siguiente la jornada abordará los retos y amenazas para el **canal distribuidor** de cocinas, especialmente, la venta online para que el miércoles por la tarde se

profundice en los retos y oportunidades de futuro en el uso de **herramientas de diseño** para decoración de muebles de cocina.



Por su parte, Espacio Cocina SICI también convoca al segmento de interioristas, decoradores y prescriptores y, en este sentido, ha convocado a un encuentro con profesionales de este ámbito de la mano de la patronal **AMC** y el **Consejo General de Colegios Oficiales de Decoradores y Diseñadores de Interior de España (CGCODDI)**, para los que se ha articulado durante la jornada del miércoles una intensa programación de visitas y charlas con empresas de primer nivel.

Dentro de la programación de 'showcookings', también destacará la que organizará la firma **Franke** con la afamado chef pastelero y seguidor de la estirpe familiar, **Jacob Torreblanca**, así como la de los chefs valencianos **Julián López**, **Víctor**

Rodrigo y Aroa López en el stand de **Cosentino** y la presentación de la nueva colección **FUN&DES de Antalia** a cargo también del chef **Diego Ferrer**. Los visitantes a Espacio Cocina – SICI también podrán disfrutar a lo largo de todo el espacio expositivo de diferentes puntos de restauración a cargo de profesionales de **Valencia Club Cocina** y que estará habilitado con los innovadores productos de firmas como **Cosentino**, **Cincocinas** e **Inalco**.

Actividades NEFF

Del programa también destaca las distintas demostraciones o '**workshop**', como los que organiza **NEFF**, partner global de Espacio Cocina – SICI 2019, en torno a la alimentación saludable o la importancia de una buena extracción a través de los últimos modelos de campanas extractoras. Esta marca de prestigio tendrá un protagonismo destacado en esta programación ya que organizará diferentes '**showcooking**' a cargo del televisivo cheff **Diego Ferrer** tanto en la cocina que se montará 'in situ' en el Ágora SICI como en stands de firmas como **Kuchentime**, **2AKuchen** o **Antalia**.

Además, **NEFF** desarrollará una serie de actividades durante toda la semana en su exclusiva área '**NEFF Experience Area**', como degustaciones y demostraciones de envasado al vacío y horno Slide&Hide. Además, mostrará el uso de su placa con extractor integrado a través del cocinado de palomitas y sus diferentes '**NEFF Pop Corn Points**' repartidos a lo largo del pabellón o refrescará a los visitantes y sus '**NEFFresh Points**', en los que se podrán dejar diferentes mensajes en los frigoríficos con acabados pizarra. Esta firma también ha reservado el mediodía del martes para un encuentro exclusivo con medios.

Actividades del sector del mármol y bancadas

Además, el sector de los instaladores de bancadas en cocinas tendrá un lugar destacado con la celebración en la tarde del jueves del **I Foro Marmolistas**, organizado por el portal especializado **Focus Piedra** y que contará las experiencias de cinco empresas de referencia de Cantabria, Murcia, Zaragoza, Valencia y Girona. En este segmento, la feria también es el escenario elegido por distintos actores del sector para entregar sus galardones. Como el caso de la firma de revestimientos **Neolith**, que entregará el lunes el premio de su Concurso al mejor **Taller Marmolista del Año**; o la prestigiosa publicación **Cocinas y Baños**, que ha elegido Espacio Cocina SICI para celebrar el martes a mediodía su gala de entrega de los **Premios Cocinas y Baños**. También la firma Cosentino presentará su **Concurso Cosentino Design Challenge**, que alcanza ya su décimotercera edición.

Mucho que celebrar

Pero Espacio Cocina SICI 2019 y la Semana de la Cocina de València también habrá mucho que celebrar. Y buen ejemplo de ello será la Celebración del **30 aniversario de Delta Cocinas**, en la tarde noche del jueves, o la gran fiesta sectorial del **Encuentro AMC** que se celebrará en la noche del martes y, en esta ocasión, en un entorno tan espectacular como el **Mercado Central** de la ciudad de València

I FORO MARMOLISTAS SICI 2019

Presenta y modera:
Marisa Carrio
editora de Focuspiedra.com

PARTICIPANTES:

- Mª Àngels Casellas**
Gerente de Marbres Casellas (Girona)
- Manuel García**
Socio en Mármoles y Granitos Garbel (Zaragoza)
- Javier Luján**
Socio en Mármoles Luján (Murcia)
- Juanfran Santamaría**
Gerente de Mármoles Santamaría (Valencia)
- Antonio Pérez**
Director general Marmolería Pefersa (Cantabria)

31 DE ENERO DE 2019 16:00 HORAS
AGORA ESPACIO COCINA SICI
PABELLÓN 6 NIVEL 3. FERIA VALENCIA

ESPACIO COCINA SICI
TRENDS AND TECHNOLOGY 28 ENERO - 1 FEBRERO FERIA VALENCIA

FOCUSPIEDRA.COM

Hashtag: **#foromarmolistassici**

CHEFS, ARCHITECTS AND TV STARS ON PROGRAMME OF EVENTS SLATED FOR ESPACIO COCINA SICI'19

The next edition of **Espacio Cocina SICI**, which runs from 28th January to 1st February at Feria Valencia, has put together an extensive programme of events set to take place both at the exhibition venue itself and in the city of Valencia. Part of the industry's '**Semana de la Cocina de València**' initiative, the programme features a packed schedule of activities, from cookery demonstrations to product demonstrations and workshops, technical sessions for professionals and meetings between interior designers, decorators and students. The aim is to enrich the fair's exhibition and commercial content, which will this year comprise in excess of a **hundred** Spanish and international **companies and brands** located across what is expected to be 18,000+ square metres of exhibition space.



The programme is brimming with remarkable cooking professionals and celebrities who will share their particular take on the world of cooking. One of these is journalist and television presenter **Roberto Leal**, who will be at the fair on the Friday taking part in a session open to the public – a cookery demonstration – alongside famous architect **Teresa Sapey**. Having hosted the most recent series of Operación Triunfo, Leal is one of the small screen's best-known faces and was also tasked with literally ringing in this latest new year on TVE's La Primera, alongside Anne Igartiburu. The presenter, from Seville, will share the cooking with famous Italian architect Teresa Sapey, who is now based in Madrid. Together they will create a special marriage of design, cooking and television, led by TV chef **Diego Ferrer** and brands Antalia and

NEFF. Espacio Cocina SICI will also welcome the popular television chef **Karlos Arguiñano** and the Valencian chef **Begoña Rodrigo**, who will cook exclusively for the Neolith coatings firm

It will be one of many 'showcookings' scheduled to take place over the five action-packed days of the fair. There will be cooking demonstrations, product demonstrations and wine tastings – like the ones being offered by Delta Cocinas – and, most of all, the kitchens of the future are set to be revealed.

An outstanding feature of the programme that will truly set the professional tone of the event, is a series of technical seminars geared to the trade that will address and explore the changing paradigm in the kitchen industry. More specifically, the **contract** and project sectors will be under the spotlight on the Monday as one of the industry's major areas of business. The following day's sessions will address the challenges and threats facing the kitchen **retail sector**, particularly online sales, then on Wednesday afternoon the sessions will take an in-depth look at the future challenges and opportunities of using **design tools** for decorating kitchen furniture.



As Espacio Cocina – SICI is also targeted at interior designers, decorators and specifiers, the organizers have scheduled in a conference for these professionals, which they are arranging in conjunction with trade association **AMC** and the **General Council of Official Colleges of Decorators and Interior Designers of Spain (CGCODDI)**. Set to take place on the Wednesday, it will offer a full programme of meetings and talks with top-level companies. The programme of cookery demonstrations includes two notable items: one being organized by manufacturer **Franke** and given by renowned pâtissier and member of the **Jacob Torreblanca** family line as well as that of the Valencian chefs **Julián López, Víctor Rodrigo** and **Aroa López** at the **Cosentino** stand and a presentation of **Antalia's** new **FUN&DES** collection by chef Diego Ferrer. Visitors to Espacio cocina – SICI will also have the opportunity to enjoy pop-up restaurants set up by the Valencia Club Cocina with professional chefs at the helm and that will also showcase innovative products from manufacturers such as **Cosentino, Cincocinas** and **Inalco**.

NEFF Activities

Another notable feature of the programme is the series of demonstrations and workshops being organized by **NEFF**, Espacio Cocina – SICI 2019's global partner, that will focus on healthy eating and the importance of efficient extracting, with the company's latest extractor hood models being put through their paces. The prestige brand will be a major part of the programme as it will be staging 'showcooking' sessions given by TV chef Diego Ferrer both in the kitchen that is being built for the purpose in the Ágora SICI and on exhibitors stands, including those of **Kuchentime**, **2AKuchen** and **Antalia**. NEFF will be delivering other activities too, during the week, in its exclusive 'NEFF Experience Area', including tastings and demonstrations of vacuum packing and how its Slide&Hide ovens work. The manufacturer will also be demonstrating its hob with integrated extractor by cooking popcorn at a number of 'NEFF Pop Corn Points' throughout the venue. The company will also be offering visitors the opportunity to leave messages at 'NEFFresh Points' – slate-clad fridges. Lastly, it has booked a media conference for midday on the Tuesday.

Marble and worktop events

A dedicated event for kitchen worktop installers is slated to take place too and will be one of the highlights of the fair: the **1st Marble Craftsmen's Forum**, on the Thursday afternoon, organized by specialist portal **Focus Piedra**, will review the experiences of five leading companies from Cantabria, Murcia, Zaragoza, Valencia and Girona.

The fair is also the setting chosen by several of the industry's operators for giving out awards – for instance coverings specialist **Neolith**, which will be awarding the prize to the winner of its best **Marble Craftsman of the Year** Competition and prestigious magazine Cocinas y Baños, which has chosen Espacio Cocina SICI to hold the award ceremony for its **Premios Cocinas y Baños** (Kitchens and Bathrooms Prizes). Manufacturer Cosentino will be introducing its **Cosentino Design Challenge Competition**, now in its eighteenth year.

Much to celebrate

There will be plenty of celebrations during Espacio Cocina SICI 2019 and the Semana de la Cocina de València. A good example is the Delta Cocinas 30th anniversary celebrations on the Thursday evening, at the outstanding venue that is the city of Valencia's Mercado Central.

ASOCIACION DE MOBILIARIO DE COCINA (AMC)

La próxima Edición del **Salón Internacional de la Cocina Integral (SICI)** será el escenario para la consolidación de la **Asociación de Mobiliario de Cocina (AMC)** como el máximo referente del sector industrial de la cocina en España. Tras el crecimiento de la asociación en número de socios y en valor para las empresas del sector, así como un profundo análisis y redefinición de su identidad, valores y objetivos, AMC definió el pasado año una nueva línea estratégica que se plasma en el rediseño de la identidad visual de la marca y en una actividad mucho más intensa como representante del sector de cara a clientes, colaboradores e instituciones.

La Asociación de Mobiliario de Cocina, que recientemente celebró su 40º Aniversario, impulsa el Espacio Cocina SICI como punto de encuentro y escaparate de la industria. Para **Juan Luis Salvador, presidente de AMC**, *“gracias al compromiso de la asociación por favorecer el dinamismo y el impulso del sector con proyectos clave como Espacio Cocina SICI hemos pasado de 26 asociados en 2015 hasta los más de 80 con los que contamos actualmente, de entre los cuales aproximadamente el 50% son fabricantes de muebles de cocina”*.



Este ilusionante proyecto de reposicionamiento nace gracias a una dilatada experiencia y la clara apuesta de la asociación de mirar al futuro, dando lugar a una nueva identidad corporativa para AMC, que, sin romper bruscamente con su historia, refleja un espíritu renovado, continuidad y plan de futuro.

LA BUENA COCINA HECHA EN CASA

Bajo el claim *“La buena cocina hecha en casa”*, la identidad de marca de la asociación plasma el sentir de todo un sector, invitando al consumidor no solo a enorgullecerse de nuestra gastronomía mediterránea y de nuestros chefs reconocidos mundialmente, sino también del lugar donde ocurre todo: nuestras cocinas. Con una forma de hablar inclusiva, cercana y sincera, el claim condensa varios elementos diferenciales de la Asociación como la calidad, la esencia y su sello local.

El logo, ya plenamente integrado en las comunicaciones, materiales y plataformas de la patronal, mantiene sus siglas pero estiliza sus trazos para lograr una imagen más pulcra, profesional y técnica, valores muy ligados a la arquitectura y el diseño. El color rojo que ha definido a la asociación durante su historia se moderniza ligeramente, con un tono más oscuro y suave. Entre las novedades, se añade entre sus siglas un elemento central, en tono dorado, que representa la calidad de las propuestas de la cocina española y sirve como símbolo integrador, pues su forma inspira muchos de los componentes de una cocina (solo hace falta invitar al lector a que comparta lo que le inspira: una mesa, un horno, un fregadero, una campana... todo ello es la asociación). “El nuevo logo no solo encarna los valores de la Asociación de

Mobiliario de Cocina, sino que busca representar a todas y cada una de nuestras marcas asociadas con una imagen versátil, técnica y elegante”, explica Sebastián Acedo, Director Gerente de AMC.

MÁS CERCA DEL CONSUMIDOR

La **cocina** siempre ha sido un espacio clave pero, en los últimos años, se ha convertido en el **verdadero corazón de los hogares**. La vida se ha trasladado a este espacio, donde ya no solo se cocina sino que también se socializa, se trabaja y se vive. Por ello, en el marco de su nueva línea estratégica, la Asociación de Mobiliario de Cocina ha apostado por el **área de comunicación** como una herramienta clave para llegar al consumidor y acompañarle en un viaje que empieza en despertar interés por la cocina, pasando por la orientación para mejorar y optimizar el espacio, hasta incluso favorecer la toma de decisión de contar con una cocina de diseño, de calidad, accesible y con la ventaja de la fabricación local.

De la mano de sus más de 80 asociados, la asociación da visibilidad a las bondades de la cocina en España, como la calidad sobresaliente, la competitividad en precio y la constante innovación en cada uno de sus sectores. Además, como **fuentes experta y avalada por el sector**, AMC trabaja en la divulgación de consejos para una correcta planificación de la cocina. Enfocando sus esfuerzos en comunicación, el objetivo es entrar en la conversación sobre las cocinas en España, facilitando al consumidor todo tipo de consejos y recomendaciones sobre las tendencias vigentes, y velando por una información útil, rigurosa y veraz que ayude al consumidor a tomar cualquier tipo de decisión con respecto a su cocina.

MÁS FACTURACIÓN PARA LOS SOCIOS DE AMC

A diciembre de 2018, en comparación con la misma fecha del año 2017, el incremento medio total de la facturación de los miembros de AMC fue del 14%.

Por sectores, el crecimiento de los fabricantes de muebles alcanzó el 21,59%, mientras que el del resto llegó al 10,20%. De estos últimos, los fabricantes e importadores de electrodomésticos crecieron el 7%; los de componentes, un 10%; y los de mesas y sillas, un 15%.

La facturación en España de todas las empresas miembros de AMC en el año 2017 rondó los 900 millones de euros y emplearon a cerca de 4.500 trabajadores.

Sobre AMC

La Asociación de Mobiliario de Cocina (AMC) representa a las principales empresas de equipamiento de cocina en España, con el objetivo de promover su consumo y fomentar el crecimiento del sector en su conjunto. AMC es el principal interlocutor del mueble de cocina español y contribuye al posicionamiento de la marca España como referente internacional por su calidad y diseño, sus extraordinarios materiales y acabado, así como por el compromiso con el consumidor y el medio ambiente. Tanto AMC como sus asociados cumplen con elevados estándares de calidad, honorabilidad y comportamiento ético en el ámbito económico y comercial. Entre las funciones de AMC también se encuentra promover foros como punto de encuentro para los profesionales, entre ellos la feria Espacio Cocina SICI, el principal y único evento ferial del sector, co-organizado por AMC, que se celebra bienalmente en Feria Valencia, y cuya próxima edición será en el 28 de enero hasta el 1 febrero de 2019.

Para más información: www.amcocina.com

SECTOR DEL MUEBLE DE COCINA ESPAÑA ENERO-SEPTIEMBRE 2018

PRINCIPALES DATOS MACROECONÓMICOS

	2015	2016	2017	2018
Producción	768	827	908	953
Consumo	706	743	834	885
Exportación	106	132	124	130
Importación	44	48	50	62
Import./Consumo	6,30%	6,46%	6,00%	7,00%

Cifras en millones de euros

Sector Mueble de Cocina Enero-Septiembre 2018

Fuente: ESTACOM

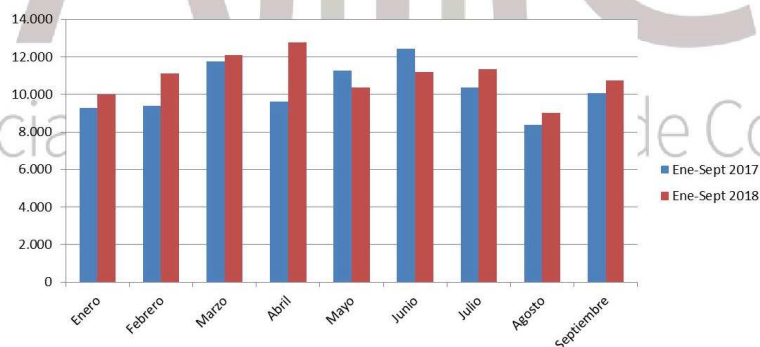
Miles de Euros			Cobertura
Export.	Import.	Saldo	
98.620,48	45.544,86	53.075,62	216,53%
% variación sobre año anterior			
Export.	Import.	Saldo	
6,55%	27,17%	6,46%	

Exportación muebles cocina - variación Enero-Sept 2018

	Ene-Sept 2017	Ene-Sept 2018	Crecimiento
Enero	9.272	9.987	7,7%
Febrero	9.397	11.131	18,5%
Marzo	11.772	12.107	2,8%
Abril	9.618	12.750	32,6%
Mayo	11.269	10.383	-7,9%
Junio	12.444	11.201	-10,0%
Julio	10.361	11.332	9,4%
Agosto	8.373	9.006	7,6%
Septiembre	10.047	10.724	6,7%
Ene-Sept	92.553,9	98.620,5	6,6%

* Miles de euros

FUENTE: ESTACOM

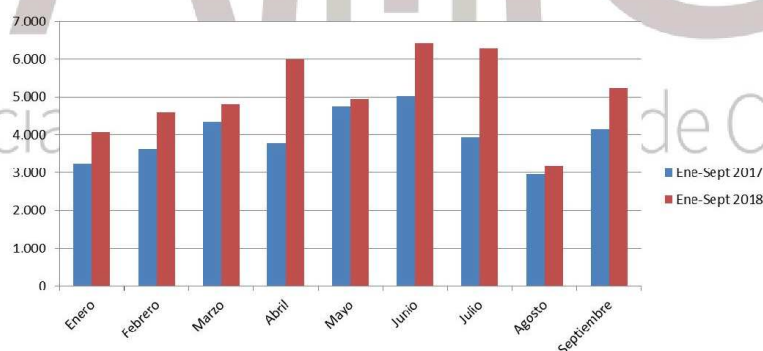


Importación muebles cocina - variación Enero-Sept 2018

	Ene-Sept 2017	Ene-Sept 2018	Crecimiento
Enero	3.235	4.074	25,9%
Febrero	3.612	4.600	27,4%
Marzo	4.340	4.816	11,0%
Abril	3.795	5.993	57,9%
Mayo	4.771	4.953	3,8%
Junio	5.024	6.428	27,9%
Julio	3.927	6.275	59,8%
Agosto	2.961	3.183	7,5%
Septiembre	4.150	5.224	25,9%
Ene-Sept	35.814,7	45.544,9	27,2%

* Miles de euros

FUENTE: ESTACOM



Exportación muebles de cocina por CC.AA. Enero-Septiembre 2018

miles de €

CC.AA.	Ene-Sept 2017	Ene-Sept 2018	% S/ total	Crecimiento
Andalucía	54.164,0	57.519,9	58,32%	6,20%
Comunidad Valenciana	15.536,0	15.529,3	15,75%	-0,04%
Cataluña	7.282,1	7.384,5	7,49%	1,41%
País Vasco	4.791,7	4.507,1	4,57%	-5,94%
Galicia	2.800,5	2.922,8	2,96%	4,36%
Madrid, Comunidad de	1.830,1	2.765,4	2,80%	51,11%
Balears, Illes	109,8	2.515,4	2,55%	2191,07%
Castilla y León	1.464,6	1.626,8	1,65%	11,07%
Castilla-La Mancha	1.768,3	1.506,3	1,53%	-14,82%
Navarra	504,7	954,5	0,97%	89,13%
Rioja, La	974,0	837,9	0,85%	-13,97%
Aragón	150,5	192,3	0,19%	27,79%
Murcia, Región de	72,1	72,1	0,07%	-0,03%
Asturias	76,5	64,3	0,07%	-16,00%
Extremadura	286,1	58,4	0,06%	-79,57%
Cantabria	57,9	47,0	0,05%	-23,25%
Canarias	37,0	40,7	0,04%	10,14%
Melilla	6,5	19,0	0,02%	189,91%

Principales Destinos del Mueble español de Cocina Enero-Septiembre 2018

miles de €

Países	Ene-Sept 2017	Ene-Sept 2018	% sobre total	Crecimiento
Francia	50.420	52.523	53,26%	4,17%
Portugal	7.447	10.258	10,40%	37,74%
Reino Unido	6.079	6.249	6,34%	2,79%
Estados Unidos	6.364	5.541	5,62%	-12,93%
Marruecos	3.962	3.677	3,73%	-7,18%
Alemania	3.281	3.156	3,20%	-3,82%
Jamaica	0	2.318	2,35%	100,00%
México	805	1.403	1,42%	74,41%
Gibraltar	1.214	1.102	1,12%	-9,22%
Andorra	0	773	0,78%	100,00%
Suiza	860	740	0,75%	-13,98%
Chile	349	618	0,63%	76,93%
Rumanía	596	616	0,62%	3,32%
Irlanda	533	468	0,47%	-12,23%
Italia	349	436	0,44%	24,74%
Emiratos Árabes Unidos	466	386	0,39%	-17,29%
Bélgica	316	357	0,36%	12,90%
Argelia	1.211	354	0,36%	-70,76%
Países Bajos	305	311	0,32%	2,10%
Finlandia	486	230	0,23%	-52,58%
Polonia	207	217	0,22%	4,98%
Rusia	43	211	0,21%	394,15%
Grecia	289	189	0,19%	-34,46%
Chipre	128	166	0,17%	29,25%
Arabia Saudí	371	152	0,15%	-58,96%

Principales Proveedores de Mueble de Cocina Enero-Septiembre 2018

miles de €

Países	Ene-Sept 2017	Ene-Sept 2018	% sobre total	Crecimiento
Alemania	12.563	15.110	33,18%	20,28%
Francia	5.043	9.648	21,18%	91,30%
Lituania	6.068	6.105	13,41%	0,62%
Italia	5.766	5.034	11,05%	-12,71%
Portugal	3.675	4.102	9,01%	11,63%
Polonia	822	1.259	2,77%	53,19%
Rumanía	365	1.064	2,34%	191,16%
Rusia	1	779	1,71%	155686,00%
Dinamarca	336	593	1,30%	76,66%
China	290	450	0,99%	55,17%
Reino Unido	319	350	0,77%	9,63%
Austria	37	256	0,56%	596,74%
Irlanda	23	136	0,30%	490,87%
Noruega	6	111	0,24%	1655,56%
Países Bajos	17	53	0,12%	213,69%
Hungría	48	49	0,11%	2,51%
Eslovenia	21	27	0,06%	29,13%
Indonesia	57	23	0,05%	-59,19%
Brasil	8	21	0,05%	167,53%
República Checa	8	17	0,04%	120,00%
Bélgica	46	14	0,03%	-69,21%
Tailandia	9	11	0,02%	29,89%
Turquía	32	8	0,02%	-75,31%
Estados Unidos	37	4	0,01%	-89,19%
Marruecos	10	4	0,01%	-60,19%

PROGRAMA OFICIAL DE ACTIVIDADES

Lunes 28 enero

10:30 h.- Inauguración Oficial. **Foro Centro Feria Valencia.**

12:00 – 13:00 h.- Entrega premios V Edición **Concurso Neolith® Top Fabricator Design Competition. Ágora SICI.**

13:00 – 15:00 h.- **Curso de cocina** Kitchen Club & Antalia. **Stand Antalia D133**

13:30 – 14:30 h.- Presentación **Antalia FUN&DES**, con el chef **Diego Ferrer** y la arquitecta **Teresa Sapey. Stand Antalia D133**

16:30 – 18:00 h.- **Jornada Construcción y Reformas.** Canal Contract. Análisis del cambio de paradigma en la cocina. **Ágora SICI**

Proyectos desde el origen. La cocina en la obra nueva

Nuevos materiales: la cocina como laboratorio de prueba para el hogar

Ponentes:

- **Ignacio Alegría Meunier**, Interiorista de ALZIVIDAL y Socio Director Creativo de ESTUDIO ALEGRÍA
- **Antonio Moncho**, AT4 GRUPO
- **Roberto Vila y Teresa Sapey**, arquitectos (de la mano de ANTALIA)
- **Juan Luis Salvador**, director general de ANTALIA, presidente de AMC y el Salón Espacio Cocina SICI.
- Modera: **Rosa M^a Pérez**, jefa del departamento de Materiales y Productos AIDIMME

16:30 – 18:00 h.- **Curso de cocina** Kitchen Club & Antalia. **Stand Antalia D133**

18:45 h.- **Cata de vinos. Stand Delta Cocinas G131**

Martes 29 enero

10:30 – 12:00 h.- **Jornada Canales de Distribución** en el sector cocina: el futuro del canal. **Ágora SICI**

¿Es la venta online una amenaza o una oportunidad?

¿Qué esperamos de la distribución?

Ponentes:

Jose Vicente Maestre, jefe de producto cocinas en CONFORAMA

Sergio Navarro, SYE Diseño e Interiorismo

José Luis Arnal, ASEALIA

Juan Luis Salvador, director general de ANTALIA, presidente de AMC y el Salón Espacio Cocina SICI.

Modera: **Cristina Revert**, sección de Análisis de Mercados y Estrategia en AIDIMME.

11:00 h.- Presencia de **Karlos Arguiñano** en el **Stand Neolith® F119**

11:00 – 12:00 h.- **Showcooking NEFF** a cargo del chef Diego Ferrer. **Stand Kuchentime E139**

12:00 – 14:00 h.- Entrega de **Premios Cocinas y Baños. Ágora SICI**

12:30 – 13:00 h.- **NEFF Press Meeting**. Evento exclusivo para medios y bajo invitación. **NEFF Experience Área C135**

13:00 – 15:00 h.- **Curso de cocina** Kitchen Club & Antalia. **Stand Antalia D133**

13:00 – 15:30 h.- **Showcooking y Cata de Vinos. Stand Hítalo H152**

14:00 – 15:00 h.- **Showcooking NEFF** a cargo del chef Diego Ferrer. 'Descontextualización de alimentos'. **Ágora SICI**

15:30 – 16:30 h.- **Showcooking NEFF** a cargo del chef Diego Ferrer. **Stand 2AKuchen F149**

16:30 – 18:00 h.- **Curso de cocina** Kitchen Club & Antalia. **Stand Antalia D133**

18:45 h.- **Cata de vinos. Stand Delta Cocinas G131**

Miércoles 30 enero

10:00 – 12:00 h.- **Brunch. Stand Hítalo H152**

10:30 – 12:00 h.- **Curso de cocina** Kitchen Club & Antalia. **Stand Antalia D133**

11:00 – 12:00 h.- **Workshop NEFF**. 'Cómo acercar la alimentación saludable a nuestras cocinas'. A cargo de Diego Ferrer, Cheff NEFF y María Ferrando, Márketing NEFF. **Ágora SICI**

11:30 – 17:00 h.- **Encuentro escuelas de interiorismo y decoración con empresas, prescriptores, decoradores, arquitectos y diseñadores**. Promueve e impulsa **AMC** y el Consejo General de Colegios Oficiales de Decoradores y Diseñadores de Interior de España (**CGCODDI**). **Punto de Encuentro N3P6**

11:30 – 12:30 h.- Bienvenida por parte de AMC y Feria Valencia. Charla con Teresa Casas

12:30 – 13:30 h.- Visita a la feria

13:45 – 14:15 h.- Charla con Antalia Cocinas

14:30 – 15:30 h.- Horario libre (comida)

15:30 – 16:00 h.- Charla con Mobalco

16:00 – 16:30 h.- Presentación de la 13ª edición del Concurso Cosentino Design Challenge

12:00 – 14:00 h.- **Showcooking de sushi** a cargo del restaurante Momiji. **Stand Neolith® F119**

12:30 – 15:30 h. Evento privado **NEFF. Ágora SICI**

13:00 h.- Showcooking **Julián López**, chef del Restaurante Ampar. Con el impulso de Valencia Club Cocina. **Stand Grupo Cosentino E127**

13:00 – 15:00 h.- **Curso de cocina** Kitchen Club & Antalia. **Stand Antalia D133**

16:00 – 17:30 h.- Jornada distribuidores **Antalia. Sala Castellón Feria Valencia**.

16:30 – 18:00 h.- **Jornada Canales de Distribución** en el sector cocina: **Retos y oportunidades de futuro en el uso de herramientas de diseño para decoración de muebles de cocina. Ágora SICI**

El reto del software. ¿Hablando un mismo idioma?

Ponentes:

Juan Lloret Sebastià, Benidorm Software – Virtual Kitchen

Guillermo Lorente (Gestor de fabricantes) y **Manuel Arranz** (Country manager).

Compusoft

Alberto López, 2020.

Modera: **M^a José Núñez**, responsable de la Sección de Tecnologías de la Información AIDIMME.

Presentación de los premios al '**Proyecto de Cocina del Año**'

18:30 h.- **Showcooking. Stand Delta Cocinas G131**

20:30 h.- **Encuentro AMC**. Bajo invitación. **Mercado Central València**

Jueves 31 enero

10:30 – 11:30 h.- **Workshop NEFF**. 'La importancia de una buena extracción'. **Ágora SICI**

Silvia Mallén, Marketing NEFF

Cristina Bueno, Product Manager Campanas NEFF

José Ramon Royo, Responsable Área Técnica Campanas NEFF

10:30 – 11:30 h.- **Showcooking NEFF** a cargo del chef Diego Ferrer. **Stand Antalia D133**

12:00 – 13:00 h.- **Showcooking FRANKE** a cargo del chef pastelero Jacob Torreblanca. **Ágora SICI**

12:00 – 14:00 h.- **Showcooking** impartido por la chef **Begoña Rodrigo** (Restaurante La Salita y Nómada, Valencia). **Stand Neolith® F119**

13:00 – 15:30 h.- **Showcooking y Cata de Vinos**. **Stand Hítalo H152**

13:00 h.- **Showcooking**. **Stand Delta Cocinas G131**

13:00 – 15:00 h.- Antalia Senses: **Música & Jazz Session**. **Stand Antalia D133**

14:00 – 15:00 h.- **Showcooking NEFF** a cargo del chef Diego Ferrer. 'Cocina del mundo'. **Ágora SICI**

16:00 – 17:30 h.- **I Foro Marmolistas**. Organiza Focus Piedra. **Ágora SICI**

Presenta y modera:

Marisa Carrió (editora Focus Piedra).

Participan:

Antonio Pérez, director general de Marmolería Pefersa (Cantabria)

Javier Luján, socio en Mármoles Luján (Murcia)

Manuel García, socio en Mármoles y Granitos Garbel (Zaragoza)

Juanfran Santamaría, gerente de Mármoles Santamaría (Valencia)

M^a Àngels Casellas, consejera delegada en Marbres Casellas (Figueres, Girona)

16:30 – 17:30 h.- **Showcooking NEFF** a cargo del chef Diego Ferrer. **Stand Antalia D133**

18:00 – 20:00 h.- Celebración **30 aniversario Delta Cocinas**. '30 años de humor en la cocina'. **Ágora SICI**

19:30 h.- 'Neolith® Afterwork' en el restaurante **Momiji**. **Mercado de Colón València**

Viernes 1 febrero

9:00 – 19:00 h.- **Fotos INTAX** con Antalia. **Stand Antalia D133**

12:00 – 13:30 h.- **Foro: 'La cocina, el corazón de una actitud sostenible en la familia'**. Nuevos electrodomésticos: más exigencias vs mayor eficiencia energética. Conectividad y domótica: ¿cómo puede contribuir a un uso más responsable de los recursos?. ¿Cómo adaptar la cocina profesional al ámbito doméstico?

Giandomenico Galeandro, Dtor. Comercial Canal Cocina de Whirlpool EMEA.

Santiago Molina Cruzate, Director de Programas del Instituto Superior del Medio Ambiente.

Cristina Ferrer (influencer). 'Planificación en la cocina, sostenibilidad y eficiencia (cocinado, conservación alimentos, compra, hábitos...)'.

Agustín Soriano Caballer, distribuidor de Mobalco en Valencia e ingeniero experto en arquitectura sostenible.

13:00 h.- **Showcooking Víctor Rodrigo y Aroa López** del Restaurante Samsha. **Stand Grupo Cosentino E127**

13:30 – 14:30 h.- **Showcooking NEFF & Antalia** a cargo del chef Diego Ferrer, con la participación del presentador de TV **Roberto Leal** y la arquitecta **Teresa Sapey**. 'Cocina al vacío'. **Ágora SICI**

17:00 – 18:00 h.- **Showcooking** con la participación de **Miguel**, concursante en Master Chef Junior 4 y el presentador de TV **Roberto Leal**. **Ágora SICI**

Todos los días

Actividades NEFF

Todos los días de 10:00 – 14:00 h. y 16:00 – 18:00 h.

- **NEFF Experience Area**. Demostraciones con módulo de envasado al vacío y horno Slide&Hide. Degustación de bocados cocinados al vacío.
- **NEFF Pop Corn Points**. Demostraciones con placa con extractor integrado. Prueba todos los sabores de palomitas, ¡son 6 diferentes!
- **NEFFresh Point**. Refréscate, descansa y déjanos un mensaje en los frigoríficos acabado pizarra.

**Agenda sujeta a modificaciones de última hora.*

Actualizaciones en <https://espaciococina.feriavalencia.com/programa-de-actividades/>.

IMÁGENES FERIA 2019 / 2019 PICS

Listas para su descarga

Ready for download

<https://espaciococina.feriavalencia.com/>

NOVEDADES EXPOSITORES / EXHIBITORS INNOVATIONS

Textos e imágenes listas para su descarga

Texts and pics ready for download

<https://espaciococina.feriavalencia.com/category/canal-expositor/>



CONTACTO PRENSA / PRESS CONTACT

Ramón Sabater

0034 963861303

0034 649036839

rsabater@feriavalencia.com

