



Te encuentras en Inicio / Secciones / Jornadas, ferias y congresos /

Alimentaria & Hostelco renueva su equipo directivo y refuerza su oferta para horeca, en su 50 aniversario

©Toni Bofill.

Alimentaria & Hostelco renueva su equipo directivo y refuerza su oferta para horeca, en su 50 aniversario

Viernes, 27 de diciembre 2024

Alimentaria & Hostelco celebrará su 50 aniversario del 23 al 26 de marzo de 2026 en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona. Con una propuesta reforzada para el sector horeca y la industria alimentaria, el evento destacará por su apuesta, una vez más, por la innovación, internacionalización y sostenibilidad. Alimentaria & Hostelco ha renovado, además, sus cargos directivos; Anna Canal es la nueva directora de Alimentaria, mientras que Céline Pérez asume la dirección de Hostelco.

Alimentaria & Hostelco vuelve del 23 al 26 de marzo de 2026 en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona. La edición del 50 aniversario quiere ofrecer una propuesta única y reforzada para la restauración y la hostelería, además de la máxima representatividad para el resto de sectores que componen la industria alimentaria y su cadena de valor. Una plataforma ferial que seguirá potenciando la internacionalización y la innovación de la industria con nuevas direcciones al frente de ambos salones.

Alimentaria & Hostelco prepara su próxima edición generando sinergias que pretenden situar a la plataforma ferial como uno de los mayores puntos de encuentro internacionales para el *retail* y todos los segmentos que componen la hostelería y la restauración. Lo hace ofreciendo una completa y transversal oferta para incrementar la competitividad, la internacionalización y la innovación tanto de la distribución en todas sus categorías, como de los segmentos que componen el universo horeca y *hospitality*.

Así, el evento de 2026 reforzará sectores clave para los profesionales de esta industria en pleno auge y desarrollo como el *'Coffee, bakery & pastry'*, dirigido a bares, cafés, pastelerías, heladerías, cafeterías y panaderías; y Restaurama, que volverá a ser uno de los salones monográficos más concurridos de Alimentaria y que ofrecerá junto a Hostelco la mayor oferta de *foodservice*, alimentación fuera del hogar y equipamiento para el canal horeca y su cadena de valor.

De hecho, los profesionales de la hostelería y restauración ganan presencia en cada edición del certamen, procedente de la distribución, centrales de compra, *cash&carry*, restauración independiente o colectiva y hotelería. Cerca de 52.000 profesionales pertenecientes a esta industria visitaron la última edición del salón en 2024, el 25% de los asistentes globales.

Para **J. Antonio Valls**, director general de Alimentaria Exhibitions, la sociedad de Fira de Barcelona que organiza Alimentaria & Hostelco: *"la suma de oferta entre ambos salones confiere a la convocatoria una magnitud y un posicionamiento sin igual en todo el ámbito ferial europeo. Sin duda, ofrecemos la mayor oferta internacional para dar respuesta a todas las necesidades del sector y generar nuevas y mejores oportunidades de negocio y de expansión internacional"*.

Además, para reforzar su compromiso con el canal horeca, Alimentaria & Hostelco complementará su zona expositiva con actividades como *The horeca hub live solutions*; la zona de innovación, negocio y emprendimiento *Food & hospitality startups*; el área de [Restauración en colectividades: meeting point](#) (coorganizado con nuestra revista), los [Hostelco Awards](#), que reconocen la excelencia de profesionales de la restauración, y el lanzamiento del proyecto *Imagine food service Europe*, de la mano de Marcas de Restauración, entre otras iniciativas.

Para ello, cuenta con el apoyo destacado de las principales asociaciones e instituciones del sector, más de 75 *partners* entre los que destacan Hostelería de España; la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (Cehat); *Food Service España*; *Food Service Institute*; Fedis Horeca; la Asociación Española del Café; el Club *Top Food & Beverage*; *Cruise Lines International Association* (Clia); *European FoodService Summit*; la Federación de Cocineros y Reposteros de España (Facyre); y Marcas de Restauración, entre otras.

Máxima oferta sectorial

Además de su alcance horeca, Alimentaria & Hostelco seguirá potenciando la máxima especialización de la oferta por sectores productivos, junto a la puesta en valor de las grandes tendencias transversales que afectan tanto a la industria como a los consumidores. Para ello, abarcará siete pabellones, la práctica totalidad de los 100.000 m² netos del recinto Gran Vía de Fira de Barcelona, vertebrando su oferta expositiva en 13 sectores: Intercarn (carne y derivados), Interlact (lácteos), Expoconser (conservas), Restaurama (*food service*), *Snacks, Biscuits & Confectionery* (aperitivos y dulces), *Fine Foods* (productos gourmet), *Organic Foods* (productos ecológicos), *Coffee, Bakery & Pastry* (cafetería, panadería y pastelería), *Alimentaria Trends*, *International Pavilions* (oferta internacional a través de participaciones agrupadas), *Lands of Spain* (con representación de distintos territorios de España) y *Grocery*

Foods (productos alimentarios diversos).

Por su parte, el salón Hostelco volverá a reunir equipamiento, productos, servicios y soluciones tecnológicas para que los profesionales de la restauración, hotelería y colectividades hallen novedades, ideas creativas y propuestas de formatos innovadores de negocios.

Nuevas direcciones al frente de ambos salones

Alimentaria & Hostelco ha renovado recientemente sus cargos directivos. J. Antonio Valls, al frente de la dirección de Alimentaria desde hace casi tres décadas deja paso a **Anna Canal**, como nueva directora del salón; mientras que **Céline Pérez** asume la dirección de Hostelco, compaginando este cargo con la dirección de Barcelona *Wine Week*, el salón de los vinos españoles de calidad.

Valls sigue al frente de Alimentaria *Exhibitions*, que bajo su dirección general organiza, además de Alimentaria & Hostelco, los salones Barcelona *Wine Week*, Gastronomic Forum Barcelona y Alimentaria *FoodTech*.

Asimismo, el Comité Organizador de Alimentaria que preside **Antoni Llorens**, también presidente y director general de Serunion, ha incorporado recientemente a **Judith Viader**, CEO de Frit Ravich. El máximo órgano de gobernanza del salón está compuesto por las principales instituciones y asociaciones del sector (Mapa, Icxex Exportación e Inversiones, Fiab y Aecoc, entre otras) y por firmas relevantes de la industria alimentaria y la distribución.

Respecto a Hostelco, el Comité Organizador que lidera **Pere Taberner**, vicepresidente para Europa del Oeste y África del grupo Welbilt, acaba de integrar a **Diego Olmedilla**, director general de Facyre; **Jordi Romagosa**, director general de Repa Iberia SLU; y **Carlos Pérez Tenorio**, de Marcas de Restauración. Junto a ellos, continúan en este órgano rector del salón firmas e instituciones líderes para el sector como CEHAT-ITH, Foodservice Institute, Aecoc, Confederación Empresarial de Hostelería de España –Cehe–, Fedis Horeca e Intecno, entre muchas otras entidades.

En la última edición de Alimentaria & Hostelco, celebrada en marzo de 2024, participaron más de 3.200 empresas expositoras procedentes de 68 países, y acudieron 107.900 profesionales visitantes, llegados de 120 países.

– [Encuentra otras convocatorias de interés en nuestra 'Agenda'](#).

Noticias Relacionadas

- [El nuevo espacio de colectividades organizado en A&H supera, con nota, la primera edición](#)
- [Albert Puxan, nuevo presidente de Alimentaria Foodtech, en sustitución de Lluçia Casellas](#)
- [La próxima edición de Biofach impulsará el cambio hacia una restauración colectiva más ecológica](#)
- [H&T 2025 apuesta por la enología, la sostenibilidad, la inteligencia artificial y la internacionalización](#)