



De izquierda a derecha: J. Antoni Valls (director de Alimentaria), Josep Lluís Bonet (presidente de Alimentaria), Rafael Olmos (presidente de Hostelco) y Gonzalo Sanz (director de Hostelco). ©Rest_colectiva.

Alimentaria y Hostelco afrontan la recta final habiendo superado todos los objetivos

04-04-2018

Ayer miércoles se celebró en Barcelona una rueda de prensa de presentación de Alimentaria y Hostelco. Superando los objetivos planteados, los dos salones congregarán a más de 4.500 firmas expositoras, un 27% de las cuales serán internacionales, y a alrededor de 150.000 visitantes profesionales. Las diversas actividades, de entre las que destacamos las dirigidas a la restauración social y colectiva, adquieren más protagonismo que nunca.

La simultaneidad de Alimentaria (*Salón de la alimentación, bebidas y food service*) con Hostelco (*Salón internacional del equipamiento y maquinaria para la restauración, hotelería y colectividades*) del 16 al 19 de abril, mostrará tanto a la distribución como al canal horeca la oferta más completa y transversal de toda la cadena de valor de la industria de la restauración y la gastronomía.

En total, las dos ferias congregarán a más de 4.500 firmas expositoras, un 27% de las cuales serán internacionales, procedentes de 70 países. Por otra parte, se espera recibir alrededor de 150.000 visitantes profesionales, de los que cerca de un 30% serán extranjeros y 1.400 compradores clave invitados. Se presentarán más de 300 innovaciones, tendrán lugar unas 120 conferencias y actividades congresuales y se contará con la participación de 35 chefs con 45 estrellas Michelin.

El presidente de Fira de Barcelona y de Alimentaria, **Josep Lluís Bonet**, ha asegurado en rueda de prensa que *“queremos potenciar la complementariedad existente entre estas dos ferias líderes y ofrecer así una gran plataforma de negocio”*; mientras, el director de Alimentaria Exhibitions, **J. Antonio Valls**, ha remarcado que la celebración conjunta de ambos salones *“contribuirá a poner en valor la gastronomía y las industrias alimentaria y de hostelería, evidenciando la enorme importancia de estos sectores para la economía española”*.

En la misma línea, el presidente del comité organizador de Hostelco, **Rafael Olmos**, considera que esta edición *“es estratégica, gracias a las sinergias generadas por los dos eventos. El recinto Gran Vía de Fira de Barcelona reunirá en un espacio único la industria de la alimentación y la maquinaria para la hostelería, aumentando así las oportunidades de negocio”*.

Según los organizadores, se han superado los objetivos planteados.

Más gastronomía y actividades específicas para la restauración social y colectiva

El impulso a la calidad gastronómica será una de las principales señas de identidad comunes en Alimentaria y Hostelco. Por eso, se han organizado más de 150 actividades dirigidas a potenciar las conexiones entre las industrias alimentaria, gastronómica y turística.

A nivel de actividades, la complementariedad entre las dos ferias se hará especialmente patente entre Hostelco y 'Restaurama' y en los espacios que cada uno de ellos dedica a las demostraciones gastronómicas. Así, 'The Hostelco Experience' y 'The Alimentaria Experience' reunirán a 35 de los chefs más laureados del momento, sumando entre ellos 45 estrellas Michelin.

En cuanto a la restauración social y colectiva, como ya os hemos ido informando, en la pasada edición de la feria Alimentaria organizamos tres talleres dentro del espacio 'The Alimentaria Experience' que fueron un éxito de participación. Gracias a ello, este año nos han pedido repetir experiencia ampliando el número de talleres y participando también en 'The Hostelco Experience'. Estamos muy orgullosos de que el sector vaya ganando visibilidad en los grandes eventos y de que los profesionales de las colectividades compartan 'cartel' con las estrellas de la gastronomía.

La restauración escolar sostenible, dietas especiales, el pescado fresco en los menús de colectividades, diferencias culturales en la concepción del menú, el desperdicio alimentario o las ventajas y desventajas de las diferentes técnicas de cocina, son algunos de los temas que trataremos.

En el siguiente enlace tenéis los detalles de todos los talleres / *showcooking*s, con información concreta de horarios y espacios:

– Mayor presencia de la restauración colectiva en las actividades de Alimentaria y Hostelco.

'Restaurama', el salón de Alimentaria que crea más sinergias con Hostelco

Alimentaria reunirá en siete pabellones del recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona a las más importantes empresas del sector de la alimentación, bebidas y *food service*. Con el fin de organizar su amplísima oferta y facilitar su visita, la feria se estructura en torno a seis certámenes sectoriales: 'Intervin', 'Intercarn' y 'Restaurama', que por sus dimensiones, prestigio y representatividad sectorial son por sí mismos los principales referentes feriales de España para las industrias vitivinícola, cárnica y *food service*, respectivamente; 'Expoconser' (el escaparate por excelencia de conservas y semiconservas); 'Interlact' (con una extensa oferta de lácteos y derivados) y 'Multiple foods' (que concentra los productos de gran consumo, agrupa las áreas 'International pavilions'; 'Lands of Spain'; 'Snacks, biscuits & confectionary'; 'Mediterranean foods', 'Organic & functional foods', 'Grocery products' y 'Fine foods'). A estos se suma 'Alimentaria premium', una exclusiva zona dedicada a productos de alta gastronomía y enología.

'Intercarn' es el sector líder de la feria y 'Restaurama' (alimentos y bebidas destinados al consumo fuera del hogar) el que más ha crecido desde que empezó, en 1998, con solo 600 m². En la presente edición sobrepasará los 10.000 m² y contará con más de 300 firmas en su espacio expositivo. Además, más allá de las actividades y manteniendo un posicionamiento diferencial, 'Restaurama' es el salón que más sinergias crea con Hostelco, conformando una propuesta de valor cohesionada del canal horeca, única en el mundo.

Además, la innovación, las tendencias y las oportunidades de negocio serán protagonistas en The Alimentaria Hub, que conformará un gran espacio con más de un centenar de conferencias, ponencias y congresos que también acogerá el área Innoval que mostrará cerca de 300 productos novedosos.

Hostelco, la innovación en hoteles y equipamiento

Por su parte, Hostelco se ubicará en el pabellón 8 y compartirá con el sector 'Restaurama' del salón Alimentaria, los pabellones 6 y 7 del recinto ferial. Presentará las últimas novedades en productos, tecnologías y soluciones de los ámbitos de equipos y maquinaria para hostelería; menaje, servicio de mesa, utensilios y envases; tecnología, entretenimiento y software; café; textiles, ropa y uniformes; interiorismo, decoración iluminación y mobiliario; limpieza y lavandería; vending; spa, *wellness* y complementos; equipos y utensilios; panadería, heladería y pastelería.

Contará además, con más de 20 ponencias y charlas con expertos del sector y ampliará los espacios de demostraciones de los productos y servicios expuestos. Así, presentará el nuevo espacio 'Live hotel', que recreará la recepción, habitaciones, sala de fitness y el spa de un hotel de última generación, que englobará las tendencias decorativas y tecnológicas de un nuevo concepto de *hospitality*.

Noticias Relacionadas

- Mayor presencia de la restauración colectiva en las actividades de Alimentaria y Hostelco
- Hostelco 2018 se consolida como líder y refleja el crecimiento del sector del equipamiento
- Los 'Hostelco Awards' incluyen como novedad una categoría específica para colectividades
- Hostelco y Alimentaria se celebrarán a la vez para crear una gran plataforma para la hostelería

