



Ester M. Laruccia (*project manager* Hostelco), Pep Palau (co-director Fòrum Gastronòmic), Jordi Roure (pde. Felac), Isabel Piñol (directora Hostelco) y Jaume Vond Arend (co-director Fòrum Gastronòmic).

## Equipamiento, gastronomía y conocimiento, tres pilares básicos de Hostelco 2014

15-07-2014

**Hostelco, Felac y Fòrum Gastronòmic presentaron el pasado 10 de julio las principales novedades de la próxima edición de Hostelco. El equipamiento propio de Hostelco, la gastronomía profesional de Fòrum Gastronòmic (que se celebrará simultáneamente por primera vez), y la difusión del conocimiento a través de otra importante novedad, el *Hospitality Business Event*, serán los tres pilares sobre los que se sustentará esta nueva edición.**

El pasado jueves tuvo lugar en el recinto Gran Vía de Fira Barcelona, una rueda de prensa convocada por Hostelco para informar de las novedades de la próxima edición que se celebrará entre el 20 y 23 de octubre en Barcelona; por primera vez, el salón se celebrará simultáneamente al Fòrum Gastronòmic con el objetivo de crear la mayor plataforma internacional de la industria hostelera que incluirá toda la cadena de valor del sector, desde el equipamiento hasta la elaboración del producto.

**Cerca de 500 empresas, 1.200 marcas y 55.000 visitantes**

Hostelco (acreditaciones con un **descuento del 50%** hasta el 15 de septiembre) reunirá la más amplia oferta de equipamiento para restauración, hotelería y colectividades de empresas nacionales e internacionales. Según la directora del certamen, **Isabel Piñol** está prevista la participación “de cerca de 500 empresas, 1.500 marcas”. A estas cifras ha que sumarle unos 200 expositores más que se prevén estarán presentes en Fòrum Gastronòmic.

Destacar también que, a petición de los expositores según la organización, este año Hostelco tendrá una duración de cuatro días, en lugar de cinco, y no caerá ningún día en fin de semana como pasaba en anteriores ediciones.

A esta gran oferta se le sumará la gran calidad de sus visitantes; se espera la visita de 55.000 profesionales, un 25% de ellos, extranjeros. El salón contará además en esta edición con más de 300 ‘compradores vip’, la mitad internacionales, seleccionados entre los profesionales con mayor potencial de compra, como empresarios, directores de compras o cargos con alto poder de

decisión en grandes grupos hoteleros o cadenas de restauración. Los *vip buyers* extranjeros procederán sobre todo del norte de África, de los países del Consejo de Cooperación del Golfo Árabe-Pérsico (Arabia Saudita, Bahrein, Emiratos Árabes Unidos, Kuwait, Omán y Qatar); USA y Canadá, Latinoamérica y los mercados europeos, todas ellas zonas de especial interés comercial para el sector.

### **Hostelco + Fòrum Gastronòmic + Hospitality Business Event**

La nueva edición de Hostelco se sustenta, según palabras de su directora en tres pilares: *“el equipamiento propio de Hostelco; la gastronomía profesional de Fòrum Gastronòmic; y la difusión del conocimiento a través de otra importante novedad, el Hospitality Business Event”*. De esta forma, se suman recursos con el objetivo de proponer al profesional del sector de la hostelería una oferta completa y transversal de toda la cadena de valor. Tal como comentó Isabel Piñol *“hemos diseñando no sólo una exposición comercial, sino una completa plataforma de productos, conocimiento, expertise, orientación y networking al servicio de un sector que explora constantemente nuevos conceptos y vías de negocio”*.

**Pep Palau y Jaume Von Arend**, co-directores de Fòrum Gastronòmic y también presentes en la rueda de prensa, se reafirmaron en la idea de que el salón se convertirá en el evento de referencia para todo el sector *food service*. Fòrum Gastronòmic cumple, en 2014, 15 años y estar presentes por primera vez en Barcelona *“es la mejor manera de celebrarlo”*. Palau aseguró que el acuerdo con Hostelco es *“una alianza de futuro”* y que redundará en beneficio de los contenidos, la especialización y la internacionalización del evento. Fòrum Gastronòmic mantendrá su espacio expositivo y el auditorio para demostraciones y conferencias como es habitual. Se convertirá así en el punto de encuentro de la gastronomía profesional y elemento de cohesión de los diferentes agentes enogastronómicos, con talleres de cocina en directo no sólo llevados a cabo por los mejores chefs del mundo, sino también por aquellos jóvenes talentos que actualmente despuntan en el ámbito de la cocina profesional.

El *Hospitality Business Event* es un evento con 24 conferencias presentadas como cápsulas de conocimiento (de 50 minutos como máximo), muy específicas e independientes unas de otras, donde se analizarán temas concretos relativos a la hostelería, restauración, *fitness* y *wellness*. El *Hospitality Business Event* acogerá también actividades dedicadas al asesoramiento (*mentoring*) y *lunch networking* que proporcionarán a los participantes una oportunidad única de ampliar la propia red de contactos profesionales.

Las cápsulas estarán dedicadas el lunes día 20 al ámbito de la restauración, el martes y miércoles a la hostelería (días 21 y 22) y el último día a diferentes temáticas.

El *Hospitality Business Event* acogerá asimismo la entrega de los premios *‘Hostelco awards’*, que reconocerán el esfuerzo de los profesionales del sector hostelero en I+D+i en los ámbitos de diseño, funcionalidad, expansión, gestión de recursos humanos, sostenibilidad y construcción.

### **Nuevos sectores que amplían la oferta?**

A la tradicional oferta de Hostelco integrada por productos de maquinaria y equipamiento para la hostelería se suman por primera vez los sectores de ‘Panadería’, ‘Heladería’, ‘Franquicias’, con las enseñanzas del ámbito de la restauración, y ‘*Fitness*’, con propuestas específicas para hoteles.

También se estrenará *Cook trends*, un espacio donde con la colaboración del Fòrum Gastronòmic se recrearán diversos conceptos de restauración comercial y social a partir del mobiliario, decoración y equipamiento de los expositores del salón.

Otros sectores tradicionales del salón como por ejemplo ‘Expolimp’, también presentan novedades. El sector dedicado a la limpieza e higiene industrial presentará, por primera vez, la oferta no sólo de productos y novedades de equipos y maquinaria de su ámbito, sino también la de las compañías especializadas en proporcionar los diferentes servicios de limpieza y *facility management* que precisan hoteles, restaurantes y colectividades ([ver más información](#)).

Los espacios dedicados a los cócteles, al café, al pan o al *fitness* incluirán demostraciones, talleres o concursos para convertir la visita a la feria en un momento de diversión y de aprendizaje para los profesionales que deseen conocer más profundamente el entorno de cada uno de estos sectores de la oferta. Hostelco está diseñando además para compradores y visitantes *‘Be Moving’*, una actividad que implica rutas lúdico/gastronómicas con etapas en los lugares de mayor relieve turístico o profesional de Barcelona.

Destacar también que el nuevo sector dedicado a la panadería acogerá la primera edición del campeonato nacional *Mejor panadero Hostelco*. La final del certamen, que contará con la colaboración de los gremios de panaderos de las diferentes comunidades autónomas y de la Confederación Española de Organizaciones de Panadería (Ceopan), se disputará en el marco del salón que otorgará así su primer galardón al mejor artesano. El pan será el protagonista también de otras actividades, como mesas redondas, *speaker corner*, demostraciones y talleres en directo.

Artículos relacionados:

[‘Celebración simultánea en Barcelona, del salón Hostelco y Fòrum Gastronòmic’.](#)

[‘Internacionalización, soluciones creativas y nuevos formatos en Hostelco 2014’.](#)

[‘Expolimp incorpora a su oferta servicios de limpieza y facility management’.](#)

[‘Barforum BCN se suma a la oferta de Hostelco y Fòrum Gastronòmic’.](#)