Fira de Barcelona nombra a Pere Taberner nuevo presidente del salón Hostelco

Jueves, 16 de febrero 2023

Pere Taberner, vicepresidente para Europa Occidental y África del Grupo Welbilt, dedicado a la fabricación y comercialización de equipamiento para el sector *foodservice* a nivel mundial, es el nuevo presidente de Hostelco, el *Salón internacional del equipamiento y servicios para la restauración, hotelería y colectividades*, de Fira de Barcelona.

Licenciado en derecho, **Pere Taberner** cuenta también con diferentes títulos de másteres y especializaciones en finanzas y estrategia comercial otorgados por las escuelas de negocios **Harvard Business School, Iese y Esade**. Desde 1997, desempeña funciones directivas en grandes empresas, sobre todo del sector del de la producción y distribución de alimentos, equipos y servicios para la restauración fuera del hogar como Welbilt Inc (Ali Group), Manitowoc Foodservice o Epia, entre otras.

Pere Taberner asegura asumir la **presidencia de Hostelco** *"con la ilusión y el compromiso de reforzar el salón como dinamizador del sector y generador de oportunidades de negocio, así como de promover la digitalización, la creatividad y la calidad como claves de crecimiento de esta industria".*

El salón referente europeo en equipamiento y maquinaria para la restauración, hotelería y colectividades Hostelco, de periodicidad bienal, se prepara para celebrar su próxima edición entre el 12 y el 15 de marzo de 2024, donde ratificará su liderazgo como centro de negocios nacional e internacional de productos, conocimiento y networking al servicio de su sector.

Hostelco sumará sinergias con Restaurama, el sector de Alimentaria dedicado a la restauración, con el que presentará la mayor oferta de equipamiento y foodservice dirigida al canal horeca y al campo de la hostelería en general. El certamen mostrará las últimas innovaciones y contará con accesorios, menaje y servicio de mesa, equipos y productos relacionados con el café, panadería y pastelería, así como una amplia gama de artículos de interiorismo, decoración, bienestar, textil y mobiliario, y las últimas soluciones tecnológicas para la hostelería y colectividades.

La pasada edición de la feria Alimentaria & Hostelco | abril 2022

En su pasada edición, la suma de **Hostelco y Restaurama** contó con un total de **556 expositores**, el 31% internacionales que ocuparon 22.360 m^2, atrayendo a 49.000 visitantes profesionales del canal horeca y el 73% decisores de compras procedentes de los ámbitos de la restauración, distribución, comercio, contract, alojamiento y colectividades. Entre ellos, destacaron los 620 compradores internacionales invitados directamente por la organización en el marco de su programa de atracción y fidelización de buyers estratégicos.

Desde la visión de las colectividades, se abordaron temas relacionados con el despercicio alimentario, el papel del sector en la consecución de los ODS, la sostenibilidad en los menús escolares… así como otros más enfocados a cuestiones que tuvieron que ver con la **seguridad alimentaria**, gestión de alergias, las técnicas para la elaboración de platos texturizados o la alimentación para un envejecimiento saludable.

Encuentra más detalles y enlaces externos de ésta y otras convocatorias en nuestra 'Agenda'.

Notícias Relacionadas

- Hostelco aumenta sinergias con Restaurama para presentar una oferta 360° para restauración
- Alimentaria 2024, la edición más internacional, busca conquistar nuevos mercados
- Antoni Llorens, nombrado nuevo presidente del comité organizador de la feria Alimentaria
- Las colectividades aumentan su visibilidad y reconocimiento en Alimentaria & Hostelco