



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

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

Horeq diseña un salón de soluciones para colectividades, restauración y hoteles

Horeq diseña un salón de soluciones para colectividades, restauración y hoteles

Miércoles, 26 de noviembre 2014

Horeq'15 sigue trabajando en su nuevo concepto de feria alejándose del concepto de 'escaparate comercial de productos' para convertirse en 'partners' reales de las firmas. La próxima convocatoria se celebrará entre los días 28 y 30 de enero y está comercializando espacios desde 2.822 euros.

El mercado está cambiando y los nuevos canales de comunicación han puesto al alcance de las empresas una nueva manera de relacionarse con sus clientes. Por todo ello, **Horeq** está trabajando desde su última edición en un modelo de certamen, que se aleje del concepto tradicional y que convierta al salón en un moderno escenario de presentación de las soluciones para hotelería, restauración y colectividades.

En palabras de su director **Raúl Calleja**, pronunciadas en la inauguración de la **I Convención de cocinas centrales**, celebrada el pasado 2 de octubre, *"buscamos alejarnos del concepto de 'escaparate comercial de productos' y convertirnos en 'partners' reales de las firmas. Queremos ayudar a las empresas expositoras a rentabilizar al máximo su inversión poniéndoles a su disposición un foro de negocio, donde ofrecer soluciones útiles al canal horeca"*.

Horeq'15 se celebrará en Madrid entre los próximos 28 y 30 de enero y con el objetivo puesto en configurar un espacio de negocio de gran rentabilidad para aquellas empresas que quieran sumarse a la nueva edición. La organización ofrece las mayores facilidades para poder exponer y está comercializando el *stand* modular de 16 metros cuadrados, con un amplio conjunto de servicios incluidos, desde 2.822 euros.

Siete sectores y una intensa agenda de actividades

Horeq 2015 estructurará su oferta en torno a siete sectores claramente definidos: 'Techhoreq' (innovaciones tecnológicas y know how); 'Maquinarea' (maquinaria y equipamiento para la cocina y la restauración y vending); 'Área Confort' (decoración, interiorismo y diseño); 'Building' (equipos para el establecimiento); 'Menajehoreq' (textil, menaje y accesorios); 'Cleanhoreq' (higiene y limpieza), y 'Food&Drinks' (alimentación y bebidas).

Asimismo, en *2TheHub* se habilitarán espacios para el debate, en los que se desarrollará una intensa agenda de jornadas, conferencias y seminarios para abordar las cuestiones de mayor actualidad e interés para el sector, y que se podrán ir siguiendo desde los perfiles de [Twitter](#), [Facebook](#) y la [página web](#).

Adelanto de fechas para coincidir con Fitur

Horeq 2015 ha adelantado sus fechas de celebración para hacerlas coincidir con los días reservados al ámbito profesional de Fitur. Bajo el mensaje 'Creciendo con Fitur', Horeq 2015 quiere dar cobertura a una necesidad y oportunidad sectorial, contribuyendo a multiplicar las oportunidades comerciales de los 120 proveedores horeca del pabellón 2 con las sinergias de los perfiles de participantes profesionales del canal hostelería que participan en Fitur. El 23% de los más de 120.000 participantes profesionales que asistieron a Fitur 2014 eran del sector de hostelería, y en Horeq 2015 podrán conocer de primera mano las más innovadoras y eficientes soluciones en equipamientos y servicios para su sector.