Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

De izquierda a derecha: Elisabet Pagés, responsable de Comunicación y Marketing de Hostelco; Gonzalo Sanz, director del salón y director adjunto de Negocio Propio de Fira Barcelona; y Rafael Olmos, presidente de Hostelco.

Hostelco 2018 se consolida como líder y refleja el crecimiento del sector del equipamiento

07-03-2018

El pasado 7 de marzo se presentó en Barcelona la decimonovena edición de Hostelco que se celebrará entre los días 16 y 19 de abril, coincidiendo por primera vez en fechas con la feria Alimentaria. Esta celebración conjunta supone la creación de la mayor plataforma nacional e internacional de la industria del equipamiento, alimentación, gastronomía y *hospitality*. A continuación os contamos detalles y novedades de una edición en la que, las colectividades, tienen también su protagonismo.

El miércoles 7 de marzo se celebró en Barcelona la rueda de prensa de presentación de la decimonovena edición de Hostelco, salón líder en España y referente europeo dedicado al equipamiento y a la maquinaria para la restauración, hotelería y colectividades.

Rafael Olmos, presidente del salón y **Gonzalo Sanz**, director adjunto de Negocio Propio de Fira de Barcelona y desde hace poco, director del salón Hostelco en sustitución de **Arantxa Segurado**, fueron los encargados de explicar en detalle las novedades y previsiones de la feria.

Como ya os hemos informado reiteradamente, Hostelco y Alimentaria celebrarán su próxima edición entre el 16 y el 19 de abril de 2018, en el recinto de Gran Via de Fira de Barcelona, coincidiendo por primera vez en fechas.

Gracias a las sinergias generadas por la nueva alianza, las dos ferias presentarán en una plataforma común toda la cadena de valor de la gastronomía y alimentación, así como las últimas novedades en productos, tecnologías y soluciones innovadoras de los ámbitos de la maquinaria y equipamiento para restauración, hotelería y colectividades. Según las previsiones, las dos ferias contarán en total con 4.500 expositores, el 27% internacionales de 70 países, que ocuparán 100.000 metros cuadrados de superficie.

Hostelco se ubicará en el pabellón 8 y compartirá con el sector ‘Restaurama’ del salón Alimentaria los pabellones 6 y 7 del recinto ferial donde presentarán las últimas novedades en productos, tecnologías y soluciones innovadoras 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.

El presidente del comité organizador del salón y de Felac, Rafael Olmos, considera esta edición 'estratégica' a la hora de consolidar la línea de recuperación de la industria española de equipamiento para hostelería y colectividades *"cuyas ventas aumentaron del 12% en 2016 encadenando su cuarto año consecutivo de crecimiento. Gracias a las sinergias con Alimentaria, Hostelco reunirá en una plataforma única la maquinaria y la alimentación aumentando así las oportunidades de negocio de los profesionales del canal horeca"*.

Las colectividades van ganando presencia en las grandes ferias

Entre las muchas actividades desgranadas por Gonzalo Sanz, destacamos como no puede ser de otra manera las relativas a la restauración social y colectiva. Tal como os hemos explicado en otros artículos, 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. Desde estas páginas reconocemos además la apuesta firme de Hostelco y también de Alimentaria por apoyar y dar espacio al sector de las colectividades.

Los talleres concretos que se celebrarán en Hostelco directamente dirigidos a profesionales de la restauración social y colectiva son: Ventajas y desventajas de las diferentes técnicas de cocina en restauración social y colectiva, dirigido por **Francesc Muntanyola** (director-consultor de Km Consulting, técnico en nutrición y dietética especializado en grandes producciones culinarias); y 'Aportando valor añadido al producto regenerado. Importancia de la vajilla', dirigido por **Kristian Lutaud** (chef asesor y director de Gastoel).

En este link tenéis información completa de todas las actividades que celebramos dentro del marco Hostelco + Alimentaria, con calendario, ubicaciones y horarios concretos.

Crecimiento del área café, recreación de un hotel y encuentro de directivas de la hostelería

Con la presencia de casi 60 expositores, el doble que en 2016, 'The Hostelco Coffee Area' reunirá a profesionales y empresas de maquinaria, equipamiento y accesorios que permiten el proceso de elaboración del café, desde el tueste hasta la taza.

En su marco, se conocerán a los mejores baristas del país y productos de la mano del Fórum Cultural del Café, que organiza la final del 'XII Campeonato nacional de baristas'; la primera convocatoria del premio Fórum Café al 'Mejor blend comercial'; el 'II Campeonato nacional de aeropress'; el segundo 'Campeonato nacional de cata de café Fórum Café'; o los campeonatos ?Baristas Dawn', una iniciativa que coincide con la celebración del 21 aniversario de la asociación Down Compostela, impulsora de los campeonatos 'Baristas down España', que se celebran en Galicia, Asturias, Valencia y Andalucía.

En el espacio 'Live hotel' recreará un hotel que contará con tres habitaciones, dos *suites*, un *lobby*, un centro de *fitness* y un *spa*. Entre todo ello destacará el diseño llevado a cabo por Fundación Once, de una habitación especial, pensada para satisfacer las necesidades de personas con discapacidades.

'Live Hotel' será asimismo un foro de debate donde varios expertos compartirán ideas, experiencias, proyectos y propuestas innovadoras para analizar los retos de la industria hoteleras y explorar así nuevas soluciones. Entre los encuentros, 'Directivas en hostelería: ante los retos actuales, aportación y reconocimiento', que contará con la presencia de diversas mujeres, todas ellas figuras de relieve en el sector. Todas compartirán sus experiencias y subrayarán el gran valor de la mujer directiva, su imponente presencia en la hostelería y los éxitos conseguidos gracias a la aplicación de sus estrategias innovadoras.

Evento: Hostelco, *Salón Internacional del Equipamiento para la Restauración, Hotelería y Colectividades*.
Información de las actividades para colectividades: Talleres y aula gastronómica.
Fecha: Del 16 al 19 de abril de 2018.
Lugar: Recinto Gran Via de Fira Barcelona. Barcelona.
Acceso: El acceso directo a la feria será por el pabellón número 8. Desde la estación de Sants (AVE) se habilitará un servicio de lanzaderas *non stop*, cuya primera parada será en la puerta principal de Hostelco y la segunda en Alimentaria. Las dos ferias tendrán así mismo paradas independientes de taxi.
Entradas: Hasta el 23 de marzo, entradas a mitad de precio.

Notícias Relacionadas

- Los 'Hostelco Awards' incluyen como novedad una categoría específica para colectividades
- Mayor presencia de la restauración colectiva en las actividades de Alimentaria y Hostelco
- Hostelco invitará a más de 400 compradores estratégicos nacionales e internacionales
- Hostelco 2018 consolida su crecimiento y apuesta por la innovación y la internacionalidad
- Hostelco y Alimentaria se celebrarán a la vez para crear una gran plataforma para la hostelería