



Imagen de uno de los talleres sobre comedores escolares celebrados en la última edición de Alimentaria + Hostelco.

## Hostelco 2022 apuesta por la sostenibilidad y la tecnología para relanzar el futuro del sector

02-02-2022

**En el próximo mes de abril, Hostelco mostrará las últimas novedades en productos, tecnologías y soluciones innovadoras para mejorar la sostenibilidad, el control, los consumos y el mantenimiento de los equipos y afrontar así los nuevos retos a los que se enfrenta el sector. Como en anteriores ediciones, en el programa de actividades y concretamente del espacio *The Experience Live Gastronomy*, compartido con Alimentaria, se organizarán diversas actividades dirigidas a las colectividades.**

Entre los próximos 4 y 7 de abril de 2022 Hostelco, el Salón Internacional del Equipamiento para Restauración, Hotelería y Colectividades abrirá sus puertas (junto a Alimentaria) y presentará las últimas novedades en maquinaria y equipamiento para el canal horeca. Como ya ocurrió en su última edición, Hostelco sumará sinergias con Restaurama, el salón de la feria Alimentaria dedicado a la Restauración y la Alimentación fuera del hogar para conformar una de las mayores plataformas internacionales de productos y servicios para el canal horeca, integrada por las propuestas de cerca de 600 empresas directas y representadas que incluyen las firmas líderes en equipamiento y *food service* que ocuparán los Pabellones 4, 6, y 7 del recinto de Gran Vía.

La oferta de Hostelco estará integrada en gran parte por el sector '*Fully Equipped*', con equipos, maquinaria y accesorios para la industria de la hostelería, el sector más representativo del salón; por '*Setting*', el ámbito dedicado al menaje y servicio de mesa; '*Moments*' donde se concentrarán las propuestas de los productos y equipos relacionados con el café, pastelería, panadería, pizza y heladería; '*Tech*' con la oferta de *software*, de productos tecnológicos y de entretenimiento. Finalmente, con '*Atmosphere*' el salón renovará su apuesta por los artículos de interiorismo, decoración, textil y mobiliario. Hostelco destacará, asimismo, las empresas que disponen de *stocks* de productos para facilitar su distribución y venta.

Las novedades que se presentarán son fruto de la inversión en I+D+i de las empresas proveedoras de un sector que necesita instrumentos cada vez más eficientes así como soluciones fácilmente adaptables a las necesidades de cada cliente en cuanto a diseño, ahorro energético y gestión a distancia mediante la aplicación de sistemas de IoT.

Con el objetivo de generar el máximo número de oportunidades para sus clientes, el salón desarrolla distintos programas de negocio que pone al servicio de sus expositores invitando a 'compradores clave' con proyectos concretos de compra, tanto a nivel nacional como internacional. Entre los profesionales invitados a visitar Hostelco y Restaurama destacan 1.100 *buyers* estratégicos, en su mayoría importadores, distribuidores y responsables de compras de cadenas hoteleras y de restauración, procedentes sobre todo de Europa, destacando España, Alemania, Países Bajos, Francia, Italia y Portugal, entre otros países.

### **Actividades específicamente dirigidas a la restauración colectiva**

Además de diferentes espacios de exposición, negocio, divulgación y debate, con propuestas de valor que se sumarán a la oferta comercial, Hostelco, Restaurama y Alimentaria compartirán algunas de las más destacadas iniciativas que tendrán lugar en el marco del salón, como *The Experience Live Gastronomy*, dedicada a la gastronomía en directo.

Entre el amplio programa de actividades de este último espacio, las colectividades tendrán su propio programa en el que se incluirán cuatro talleres/demostración y cuatro mesas redondas. La alimentación para personas con disfagia, la proteína vegetal en los menús escolares o la alimentación hospitalaria centrarán alguno de los talleres mientras que las mesas redondas girarán entorno al papel de las colectividades en la consecución de los ODS, el crítico momento que están viviendo los departamentos de Compras o la seguridad alimentaria y las multialergias. En breve publicaremos el programa de las ocho actividades previstas con fechas y horarios concretos.

### **Hostelco y Alimentaria**

Alimentaria y Hostelco ocuparán en total cerca de 85.000 m<sup>2</sup> de superficie neta expositiva en el recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona y reunirán unas 3.000 empresas expositoras, creando una de las mayores plataformas internacionales y referente de la industria de la alimentación, la gastronomía y el equipamiento hostelero al presentar tanto a la distribución como a la restauración y hostelería la oferta más completa y transversal del mercado nacional e internacional.

### **Noticias Relacionadas**

- Alimentaria ultima una gran edición con el apoyo de las empresas del sector
- Menús sostenibles en una jornada celebrada en torno a la alimentación en casas de colonias
- Barcelona Wine Week pospone dos meses su celebración, de común acuerdo con el sector
- Tras el éxito de esta edición, Gastronomic Forum Barcelona anuncia que pasa a ser anual