



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

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

Hostelco aumenta sinergias con Restaurama para presentar una oferta 360° para restauración

## Hostelco aumenta sinergias con Restaurama para presentar una oferta 360° para restauración

Miércoles, 18 de enero 2023

**Hostelco, Salón del equipamiento para restauración, hotelería y colectividades, ya está preparando su próxima edición para reunir en Barcelona la más completa oferta de soluciones de equipamiento y maquinaria para el canal horeca. El salón sumará una vez más sinergias con Restaurama, el sector de Alimentaria dedicado a la restauración, con el que presentará la mayor oferta de equipamiento y foodservice dirigida a los profesionales de la hostelería.**

Hostelco y Alimentaria han iniciado los preparativos para ser de nuevo, en marzo de 2024, la gran plataforma de las industrias de la alimentación, bebidas y equipamiento. Para ello, en la próxima edición, Hostelco se potenciará aún más las sinergias con Restaurama con el fin de reunir toda la oferta dirigida al canal horeca y hostelería en general, y generar, así, nuevas oportunidades de negocio y *networking*.

El certamen mostrará las últimas innovaciones para responder a los grandes retos del sector como el ahorro energético, la sostenibilidad y la mejora de la experiencia del cliente. Para ello, además de las novedades en equipamiento y maquinaria para la industria de la hostelería, contará con la oferta de accesorios, menaje y servicio de mesa; equipos y productos relacionados con el café, panadería y pastelería; una amplia gama de artículos de interiorismo, decoración, bienestar, textil y mobiliario, y las últimas soluciones tecnológicas para la hostelería y colectividades. A estas propuestas se sumará Restaurama, con la oferta de productos y servicios relativos a la restauración y alimentación fuera del hogar, creando de este modo una completa exposición ferial centrada en el canal horeca.

La directora de Hostelco, **Mar Santarrufina**, afirma que *“el hecho de concentrar equipamiento, maquinaria y foodservice en un solo escenario dedicado al canal horeca, nos brinda la posibilidad de multiplicar las oportunidades de negocio en un segmento de gran relevancia para la economía española. Los resultados conseguidos hasta ahora nos avalan, así que seguiremos consolidando la unión con Restaurama para ofrecer propuestas de valor y contribuir al crecimiento del sector”*.

En este sentido, la suma de Hostelco y Restaurama contó en su pasada edición con un total de 556 expositores, el 31% internacionales que ocuparon 22.360 m<sup>2</sup>, atrayendo a 49.000 visitantes profesionales del canal horeca, el 73% decisores de compras procedentes de los ámbitos de la restauración, distribución, comercio, *contract*, alojamiento y colectividades. Entre ellos, destacan los 620 compradores internacionales invitados directamente por la organización en el marco de su programa de atracción y fidelización de buyers estratégicos. El 80% del conjunto de visitantes interesados en la oferta de Hostelco y Restaurama definió como ‘imprescindible’ el evento referente de los sectores foodservice y horeca.

### Más presencia de actividades para colectividades, edición tras edición

Más allá de los números, desde RC nos gustaría hacer hincapié en la visibilidad, reconocimiento y apoyo que esta gran plataforma que es Alimentaria & Hostelco están dando en las últimas ediciones a la restauración social y colectiva. Diversas demostraciones culinarias y mesas redondas supusieron para el sector en 2022, un espacio propio de encuentro, información y aprendizaje para todos los profesionales que se acercaron al recinto (tenéis información del programa completo que se desarrolló, fotos y noticias en la [página del evento](#)).

En consonancia con las líneas de trabajo de la feria, pero desde la visión específica de las colectividades, se abordaron temas relacionados con el desperdicio 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. La actualidad también tuvo su espacio en una mesa organizada para debatir el momento por el que estaba pasando el sector después de encadenar muchos meses de circunstancias adversas, que están complicando la viabilidad de muchos contratos... situación que, meses después, sigue en el mismo punto, sino peor.

### Alimentaria y Hostelco, una alianza para el éxito

La plataforma Alimentaria & Hostelco reunió en su última edición más de 3.000 empresas expositoras procedentes de 57 países, un 29% internacionales, atrayendo a un total de 100.000 visitantes, un 23% internacionales, de 150 nacionalidades. Estas cifras

confirman el éxito de una plataforma que impulsa los negocios, la internacionalización y el networking y la consolidan como referente mundial en el sector.

[Encuentra más detalles y enlaces externos de ésta y otras convocatorias en nuestra 'Agenda'](#).

#### **Noticias Relacionadas**

- [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](#)
- [Multialergias, gestión, seguridad alimentaria y ODS, centran las mesas redondas de A & H](#)