



Rafael Olmos, presidente de Felac y de Hostelco, junto a Mar Santarrufina, directora de Hostelco, en la rueda de prensa.

## Hostelco suma sinergias con Restaurama y reúne la más completa oferta para restauración

16-02-2022

El pasado 15 de febrero se celebró una rueda de prensa de presentación de la edición 2022 de la feria Hostelco. Tras cuatro años sin celebración, Rafael Olmos y Mar Santarrufina, presidente y directora respectivamente, se mostraron optimistas de cara a la organización del evento (4 al 7 de abril) que, como en el año 2018, se celebrará junto a Alimentaria y reunirá la mayor oferta para el canal horeca.

Hostelco, el salón líder en España y referente europeo de su especialidad organizado por Fira de Barcelona y la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (Felac), presentará las últimas novedades en maquinaria y equipamiento para el canal entre los próximos 4 y 7 de abril en Fira Barcelona (recinto Gran Vía). Por segundo año, la feria se celebra conjuntamente con Alimentaria ocupando en total cerca de 85.000 m<sup>2</sup> de superficie neta expositiva y reuniendo a unas 3.000 empresas expositoras, creando así una de las mayores plataformas internacionales y referente de la industria de la alimentación, la restauración y el equipamiento hostelero.

Rafael Olmos y Mar Santarrufina, presidente y directora respectivamente de Hostelco, presentaron el pasado martes 15 de febrero en rueda de prensa las novedades del certamen, mostrándose optimistas con la evolución de la contratación y las previsiones en cuanto a número de visitantes.

Image not found or type unknown



[Clic para ampliar el plano](#)

Otro factor para el optimismo, según se informó, es que según datos de Felac, tras una caída del 26% en 2020, el sector del equipamiento inició su recuperación a partir del segundo trimestre de 2021 a un ritmo de dos dígitos gracias a la reactivación de la demanda (conoce todos los datos del estudio).

### Sumando sinergias con Restaurama

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, con el que sumará cerca de 600 empresas directas y representadas que incluyen las firmas líderes en equipamiento y *food Service* y que ocuparán los pabellones 4, 6, y 7 del recinto de Gran Vía. El 33% de estas firmas son internacionales y provienen de 26 países diferentes.

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.

Hostelco acogerá además diferentes espacios de exposición, negocio, divulgación y debate, con propuestas de valor que se sumarán a la oferta comercial, como 'Hostelco Live Hotel', que reproducirá las principales estancias de un hotel con las últimas novedades en interiorismo y equipamiento, y 'Hostelco Live Arena', el área dedicada al conocimiento y al debate que acogerá ponencias a cargo de expertos de la industria del hospitality. Por su parte, un nuevo espacio, denominado "Hostelco Live Moments", propondrá actividades relacionadas con el café y su indiscutible protagonismo en el canal Horeca, así como con la pastelería, la heladería y la panadería.

Otra zona destinada a la divulgación de *know how* será el 'Speakers Corner' que ofrecerá a distribuidores e instaladores de equipos y maquinaria para la hostelería un espacio donde los fabricantes y otros especialistas del sector tratarán temas sobre mantenimiento técnico, reglamentos y certificaciones relativos a la hotelería, restauración y colectividades.

### Mayor presencia de las colectividades en la programación del *The Experience Live Gastronomy*

Como en la anterior edición, Hostelco y Alimentaria compartirán algunas de las más destacadas actividades que tendrán lugar en el marco del salón, como *The Experience Live Gastronomy*; este espacio, dedicado a la gastronomía en directo, reunirá un importante elenco de chefs, entre los que se incluyen algunos profesionales de la restauración colectiva. En breve os informaremos con detalle del programa previsto para las colectividades del que ya os podemos adelantar que constará de cuatro *showcookings* dirigidos a diferentes segmentos (comedores escolares, sociosanitario...) y cuatro mesas de debates que tocarán importantes temas que afectan al sector como el de la inflación y su efecto en el departamento de Compras, el desarrollo de los ODS en el sector, seguridad alimentaria en cocina o multialergias.

### Noticias Relacionadas

- La industria española de equipamiento hostelero se recupera tras caer un 26%
- Hostelco 2022 apuesta por la sostenibilidad y la tecnología para relanzar el futuro del sector
- Alimentaria ultima una gran edición con el apoyo de las empresas del sector
- Mayor presencia de la restauración colectiva en las actividades de Alimentaria y Hostelco