

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

Hostelco, Fòrum Gastronòmic y el congreso de colectividades en la Barcelona Hosting Week

Hostelco, Fòrum Gastronòmic y el congreso de colectividades en la Barcelona Hosting Week

Miércoles, 01 de junio 2016

Hostelco amplía este año su oferta con nuevos sectores y programas especiales dirigidos a los compradores para consolidar el negocio y dinamizar el mercado nacional. Junto al Fòrum Gastronòmic y al Congreso de Restauración Colectiva (CRC'16), Hostelco integrará la Barcelona Hosting Week, una iniciativa que durante cuatro días convertirá Barcelona en la capital del *hospitality*.

Del 23 al 26 de octubre el mundo del *hospitality* estará representado al completo en el recinto de Gran Via de Fira de Barcelona en el marco de la segunda edición de la *Barcelona Hosting Week*, presentando una gran plataforma sectorial de la industria gastronómica que incluirá toda la cadena de valor del sector, desde el equipamiento hasta la elaboración y distribución del producto.

Junto a [Hostelco](#) se celebrará el [Fòrum Gastronòmic](#), el encuentro culinario de referencia que en esta ocasión se centrará en el 'universo del dulce' y que contará con la presencia de **Oriol Balaguer, Christian Escribà, Jordi Butron o Xano Saguer**, entre otros. Junto a otros reconocidos chefs realizarán talleres y *showcookings* para mostrar las nuevas tendencias y técnicas a los profesionales y al usuario final. Estos dos eventos coincidirán, además, con el [Congreso de Restauración Colectiva](#), como ya sabéis, el único dedicado exclusivamente a la restauración social y del que celebramos este año la segunda edición.

Hostelco está organizado por Fira de Barcelona y la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (Felac) y celebra este año su decimotava edición con la mayor oferta de productos y servicios de las principales empresas del sector, el 20% de las cuales serán internacionales.

Once sectores diferenciados y presencia de compradores estratégicos

En el certamen se mostrarán las novedades de once sectores, el más representado de los cuales será el de equipos y maquinaria de hostelería. Les siguen los ámbitos de menaje y servicio de mesa; gestión, control informática y seguridad; textil y uniformes; empresas de servicio; mobiliario y decoración; limpieza, equipos y productos para lavandería, tintorería, higiene y limpieza en general, y el Área Café, además de los nuevos sectores de pastelería, panadería y heladería.

Atendiendo a la demanda del sector, Hostelco 2016 se ha focalizado en la atracción de compradores estratégicos como son los distribuidores nacionales y las cadenas hoteleras y de restauración. En este sentido, se ha diseñado un programa dirigido a los distribuidores clave nacionales con facilidades e incentivos para impulsar su presencia en el salón. Asimismo, se han organizado actividades diversas diseñadas *ad hoc* como la 'ruta de innovación', un recorrido por los restaurantes, coctelerías, hoteles o cafeterías de Barcelona que han aplicado ideas, servicios o sistemas de gestión innovadores en soluciones tecnológicas, equipamiento o uso de los recursos. Los establecimientos serán seleccionados por los *trend hunters* del salón, un equipo de *bloggers* y periodistas especializados, expertos en identificar las tendencias en *hospitality* más en boga en el mundo.

Otra novedad de la edición 2016 serán los *Hostelco meetings*, unos encuentros B2B (*business to business*) coordinados por el salón que tendrán lugar entre el 24 y 25 de octubre entre los expositores y los representantes de 50 importantes cadenas españolas e internacionales de hoteles, restaurantes y *facility management* (gestión de servicios). Una ocasión única que Hostelco pone a disposición de sus clientes para favorecer el negocio directo entre operadores y empresas proveedoras de equipamiento de modo simple y eficaz.

Panadería, pastelería y heladería serán los protagonistas de La Plaza

Los nuevos sectores de panadería, pastelería y heladería serán los protagonistas de La Plaza, un nuevo espacio que acogerá actividades relacionadas con estos productos para dar a conocer cómo conseguir nuevos sabores, texturas y técnicas sacando el máximo rendimiento a todas las prestaciones que ofrecen los equipos proporcionados por las empresas expositoras del salón.

Participarán los prestigiosos pasteleros **Carles Mampel** y **David Pallás**, que llevarán a cabo talleres y conferencias sobre nuevas técnicas, chocolate y decoración de bombones. Paralelamente, los especialistas en panadería **Francesc Altarriba** y **Pere Fabregat** divulgarán las cualidades de este alimento y explicarán además en qué consiste la figura del *pannier*, el profesional que sugiere los mejores maridajes entre los diferentes platos y el tipo de pan que mejor los acompaña.

Por su parte, los italianos **Filippo Bano** y **Beppo Tonon**, *maestri gelatai*, muy conocidos dentro y fuera de su país, se encargarán de difundir la cultura del helado presentando sus múltiples combinaciones con fruta o con productos de horno como pan, galletas o bizcochos, tanto dulces como salados. Un año más, no podía faltar en Hostelco el Área Café, que acogerá la decimoprimer edición del *Campeonato nacional de baristas* así como catas, degustaciones y conferencias sobre este producto.

El mercado nacional, factor clave del cambio de tendencia

Las 126 empresas integradas en la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines, FELAC, alcanzaron en 2014 una facturación global estimada de 1.306 millones de euros, un 8% más que en 2013. Según el estudio, realizado a finales de 2015 por FELAC, los fabricantes españoles, acostumbrados al crecimiento de su comercio exterior durante los últimos años, vieron cómo el mercado interior despegó en 2014. Este cambio de tendencia, fruto en parte del buen comportamiento del turismo, es actualmente clave en el sector. Según el presidente de Hostelco y de FELAC, **Jordi Roure**, “las empresas han incrementado sus ventas nacionales en los dos últimos años del orden de un 10% anual gracias a la recuperación del mercado, marcando un claro cambio de tendencia que Hostelco, como plataforma estratégica del sector, pretende fortalecer”.

Noticias Relacionadas

- [El Congreso de Restauración Colectiva 'cuelga' el cartel de no hay entradas por segundo año](#)
- [Hostelco 2016 apuesta por las últimas tendencias e incorpora nuevos sectores](#)
- [Hostelco 2014 clausura edición con buenas sensaciones y expositores satisfechos](#)
- [Nueva denominación e imagen para el Congreso de Restauración Colectiva 2016](#)
- [Fòrum Gastronòmic 2016: “ma?s grande, ma?s fuerte y con ma?s projeccio?n que nunca”](#)
- [Arantxa Segurado, nueva directora de Hostelco, presenta las novedades de la edición 2016](#)