



Hostelco ha abierto sus puertas con la oferta más transversal para la hostelería

15-10-2014

Hostelco ha abierto las puertas de su decimoséptima edición. A su tradicional oferta de maquinaria y equipamiento para la hostelería se suma este año, como principal novedad, la celebración simultánea de Fòrum Gastronòmic; un hecho que convertirá a Barcelona durante cuatro días en una de las mayores plataformas de la industria del sur de Europa gracias a la marcada complementariedad entre el sector del equipamiento y el de la gastronomía profesional.

Hostelco (Barcelona, 20 al 23 de octubre) se presenta este año con muchas novedades. La más importante, la celebración simultánea de Fòrum Gastronòmic que da el salto a la capital catalana justo cuando celebra su decimoquinto aniversario. De esta forma, los dos eventos sumarán recursos con el objetivo de proponer al profesional del sector una oferta completa y transversal de toda la cadena de valor de la gastronomía, desde el equipamiento hasta la creación del producto, y convertirse así en un referente obligado para la industria hostelera y el *food service* internacional. La celebración simultánea de los dos eventos permitirá aumentar las oportunidades de *networking*, negocios y difusión del conocimiento de todas las empresas y profesionales que actualmente integran el mundo de la gastronomía.

A falta de la confirmación final de los datos, y según palabras de su directora **Isabel Piñol**, *“está prevista la participación de casi 500 empresas y 1.500 marcas”*, a lo que hay que sumar los 200 expositores más que estarán presentes en Fòrum Gastronòmic. Se espera además, la visita de 55.000 profesionales, un 25% de ellos, extranjeros. El salón contará en esta edición con más de 300 ‘compradores vip’, la mitad internacionales, seleccionados entre los profesionales con mayor potencial de compra, como empresarios, directores de compras o cargos con alto poder de decisión en grandes grupos hoteleros o cadenas de restauración. Los *vip buyers* extranjeros procederán sobre todo del norte de África, de los países del Consejo de Cooperación del Golfo Árabe-Pérsico (Arabia Saudita, Bahrein, Emiratos Árabes Unidos, Kuwait, Omán y Qatar); USA y Canadá, Latinoamérica y los mercados europeos, todas ellas zonas de especial interés comercial para el sector.

Hostelco + Fòrum Gastronòmic + Hospitality Business Event

La nueva edición de Hostelco se sustenta, según palabras de su directora en tres pilares: *“el equipamiento propio de Hostelco; la gastronomía profesional de Fòrum Gastronòmic; y la difusión del conocimiento a través de otra importante novedad, el Hospitality Business Event. Hemos diseñando no sólo una exposición comercial, sino una completa plataforma de productos, conocimiento,*

expertise, orientación y networking al servicio de un sector que explora constantemente nuevos conceptos y vías de negocio”.

En cuanto al *Hospitality Business Event* es un evento con 24 conferencias presentadas como cápsulas de conocimiento (de 50 minutos como máximo), muy específicas e independientes unas de otras, donde se analizarán temas concretos relativos a la hotelería, restauración, *fitness* y *wellness*. El *Hospitality Business Event* acogerá también actividades dedicadas al asesoramiento (*mentoring*) y *lunch networking* que proporcionarán a los participantes una oportunidad única de ampliar la propia red de contactos profesionales. Las cápsulas estarán dedicadas el lunes día 20 al ámbito de la restauración, el martes y miércoles a la hostelería (días 21 y 22) y el último día a diferentes temáticas. El *Hospitality Business Event* acogerá asimismo la entrega de los premios '*Hostelco awards*', que reconocerán el esfuerzo de los profesionales del sector hostelero en I+D+i en los ámbitos de diseño, funcionalidad, expansión, gestión de recursos humanos, sostenibilidad y construcción.

'Cook trends' y 'Barforum BCN'

Otra de las novedades de la presente edición será el '*Cook trends*', un espacio donde con la colaboración del Fòrum Gastronòmic se recrearán diversos conceptos de restauración comercial y social a partir del mobiliario, decoración y equipamiento de los expositores del salón. Propuestas culinarias temáticas, como el ceviche peruano o la pasta italiana, *corners* de degustación de ostras o tapas, y los nuevos formatos representados por los *food trucks* se darán cita en '*Cook trends*'. Hostelco presenta por primera vez esta reproducción *in situ* de 17 conceptos de restauración distintos, inspirada en las plazas de comida americanas (*food courts*) y con una oferta llena de originalidad y personalidad. Tendencias, creatividad y lo último en conceptos de restauración moderna se concentran con el objetivo de inspirar a los profesionales en busca de ideas para reformar su negocio o fundar uno nuevo.

'Barforum BCN', el evento especializado en el mundo de los destilados y coctelería profesional, celebrará también su próxima edición en el marco de Hostelco y Fòrum Gastronòmic ampliando así las propuestas dirigidas a los profesionales de la hostelería con marcas *premium*, talleres interactivos y demostraciones de *bartenders* nacionales e internacionales.

Otros sectores tradicionales del salón como por ejemplo '*Expolimp*', también presentan novedades. El sector dedicado a la limpieza e higiene industrial presentará, por primera vez, la oferta no sólo de productos y novedades de equipos y maquinaria de su ámbito, sino también la de las compañías especializadas en proporcionar los diferentes servicios de limpieza y *facility management* que precisan hoteles, restaurantes y colectividades.

Artículos relacionados:

['Celebración simultánea en Barcelona, del salón Hostelco y Fòrum Gastronòmic'](#).

['Internacionalización, soluciones creativas y nuevos formatos en Hostelco 2014'](#).

['Equipamiento, gastronomía y conocimiento, tres pilares básicos de Hostelco 2014'](#).

['Expolimp incorpora a su oferta servicios de limpieza y *facility management*'](#).

['Barforum BCN se suma a la oferta de Hostelco y Fòrum Gastronòmic'](#).