



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

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

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

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

Miércoles, 15 de octubre 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'](#).