



Hostelco y Restaurama potencian su apuesta como plataforma clave de la hostelería europea

05-07-2023

Hostelco, el Salón Internacional del Equipamiento y Maquinaria para la Restauración, Hostelería y Colectividades, y Restaurama, el Salón de Alimentaria dirigido al canal horeca y el Foodservice, fusionan su oferta para consolidarse como cita europea de referencia para el sector. Así, el próximo mes de marzo en el marco de Alimentaria, integrarán la oferta más transversal y de equipamiento, alimentos y bebidas, con 600 expositores.

Hostelco y Restaurama vuelven del 18 al 21 de marzo de 2024 al recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona, con el objetivo de dinamizar el negocio del sector, abrir nuevos mercados internacionales y mostrar las últimas novedades de la industria. Y lo hará con una propuesta renovada que une en un mismo espacio la oferta de equipamiento y de producto alimentario para la restauración, hostelería, centrales de compras, distribución y *retail*.

Igualmente, la plataforma compartirá experiencias y ofrecerá múltiples actividades para profesionales con el objetivo de fomentar el conocimiento y la innovación, y al mismo tiempo, poner en valor la gastronomía y promover la sostenibilidad como herramienta clave para el crecimiento.

Según el presidente de Hostelco, **Pere Taberner**, *“la alianza entre Hostelco y Restaurama crea un espacio único que ofrece múltiples posibilidades, suma sinergias y crea nuevas oportunidades para un sector que requiere cada vez más de soluciones conjuntas, innovadoras y personalizadas de productos y servicios para el canal horeca. Es por ello que preparamos para 2024 la propuesta conjunta más ambiciosa de los últimos años, enfocada totalmente al negocio de las empresas y a las necesidades de los profesionales del sector”*.

Nuevas áreas, una centrada en el sector de las colectividades

Las principales novedades de la próxima edición de Hostelco y Restaurama serán el área *Coffee, Bakery and Pastry* y *The Horeca Hub*. La primera ocupará la práctica totalidad del pabellón 7 y agrupará toda la oferta en producto y equipamiento del sector café, bar, panadería, pastelería y heladería. El espacio también contará con una zona de dinamización con actividades, entre talleres,

demostraciones, catas, charlas y concursos con el fin de fomentar los contactos entre profesionales.

Por su parte, *The Horeca Hub* será el centro neurálgico con variedad de propuestas que tratarán los principales retos del sector: innovación, digitalización, experiencia al cliente, inteligencia artificial, sostenibilidad, atracción y retención del talento, diferenciación. Se realizarán exhibiciones de cocina en directo, degustaciones, charlas, conferencias y jornadas para profesionales; también habrá una muestra de soluciones innovadoras, así como los concursos de cocinero y camarero del año, entre otros. Además, la restauración colectiva ganará protagonismo con la nueva área Restauración en colectividades; meeting point que congregará a empresas del sector alrededor de una zona de charlas y demostraciones (y de la que os hablaremos extensamente en breve).

Por primera vez la oferta de Hostelco y Restaurama ocupará los pabellones 4 y 6 de forma conjunta e integrada. Así equipos, maquinaria y accesorios para la industria de la hostelería, mención, interiorismo y decoración o tecnología se mostrarán juntamente con la oferta de producto alimentario orientada a la restauración y la alimentación fuera del hogar, divisiones de foodservice de grandes multinacionales del sector, así como las marcas líderes del mercado.

También se programarán otras actividades, como los premios 'Hostelco awards' que distinguirán las mejores iniciativas del sector, y el 'Food and hospitality startups', con una selección de empresas de nueva creación.

Alimentaria y Hostelco, fórmula de éxito

En su última edición, celebrada en mayo de 2022, Alimentaria y Hostelco contó con la participación de más de 3.000 empresas expositoras, un 29% internacionales procedentes de 57 países, y de 100.000 visitantes, evidenciando así su éxito como principal plataforma impulsora de negocios, internacionalización y *networking*.

Noticias Relacionadas

- Todo en marcha para la celebración, en el marco de H&R, de un área para colectividades
- El Clúster Alimentari de Mercabarna acerca la hostelería hospitalaria a los proveedores
- Organic Food & Eco Living Iberia confirman el 4 y 5 de junio como fechas de la próxima edición
- El 'III Congreso internacional de compra pública verde' sigue poniendo foco en la alimentación