Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

‘La restauración social es un segmento vital y es hora de darle la visibilidad que se merece’

Miércoles, 19 de octubre 2016

Arantxa Segurado, directora de Hostelco

A escasos días de la inauguración de Hostelco (Barcelona, 23 al 26 de octubre) hablamos con Arantxa Segurado, directora del salón, para que nos cuente los últimos detalles y novedades de la edición, las previsiones y la especial implicación del salón con el sector de la restauración social y colectiva.

La decimo octava edición de Hostelco (*Salón del equipamiento, maquinaria y servicios para hostelería y colectividades*) está a punto de abrir sus puertas en Barcelona. Entre los días 23 y 26 de octubre, la ciudad acogerá 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. Este año, por primera vez, las colectividades forman parte de este evento y lo hacen por la puerta grande, con la celebración del *Congreso de Restauración Colectiva 2016*.

Hablamos con **Arantxa Segurado**, directora del salón, para que nos cuente los últimos detalles y novedades de la edición.

– Antes de nada y ya que estamos a escasos días de la celebración de Hostelco, ¿cómo va la contratación? ¿Se van a cumplir las previsiones que teníais?
– Sí, las previsiones se cumplen y la segunda edición de la *Barcelona Hosting Week* contará con 560 expositores, un 11% más con respecto a 2014.

– Hostelco, junto al *Congreso de Restauración Colectiva* y *Fòrum Gastronòmic*, forman la *Barcelona Hosting Week*… ¿crees que el futuro de las ferias está precisamente en potenciar las sinergias entre diferentes ámbitos para poder poner al alcance del visitante y de los propio expositores una oferta más global?
– Sí, estoy convencida que hay que hay que sumar y buscar sinergias manteniendo la identidad de cada evento: este formato facilita el trabajo a los profesionales que exponen y acuden a visitarnos. De hecho, la *Barcelona Hosting Week* constituye una gran plataforma sectorial de la industria gastronómica que incluye toda la cadena de valor del sector, desde el equipamiento hasta la elaboración y distribución del producto, proponiendo una oferta completa y transversal del mundo del *hospitality*.

– Es el segundo año que organizáis junto a nuestra revista el *Congreso de Restauración Colectiva*… ¿Por qué y con qué objetivo estáis apoyando este segmento tan concreto de la restauración?
– Porque se trata de un segmento vital, fundamental de la sociedad, que cuida la alimentación de nuestros niños y ancianos. Desde el parvulario hasta la residencia de la tercera edad, pasando por colegios, hospitales, universidades… La restauración social y colectiva es la que vela por nuestra alimentación y por lo tanto por nuestra salud a lo largo de toda la vida, y es hora de darle la visibilidad que merece. Es necesario ofrecerle además un foro en el cual debatir las diferentes problemáticas y buscar soluciones.

– Además de participar en el congreso ¿por qué no debe perderse un profesional de la restauración colectiva una visita a Hostelco?
– Porque son eventos y segmentos totalmente sinérgicos: en Hostelco los profesionales que se dedican a la restauración colectiva encontrarán lo último en maquinaria y equipamiento específico para sus instalaciones, además de actividades divulgativas de gran interés. Será una gran fuente de información, esencial para conocer las últimas tendencias y soluciones tecnológicas que ningún profesional debería perderse, sobre todo si desea renovar o abrir un nuevo establecimiento, o aumentar la rentabilidad de su negocio ahorrando energía o consiguiendo una mayor eficacia en todos los procesos.

Negocio, conocimiento, formación y últimas tecnologías

– Tengo entendido que estáis dedicando muchos esfuerzos a conseguir un visitante 'de calidad' ¿en qué perfiles os estáis centrando? Y ¿cómo?
– Hostelco 2016 se ha focalizado en la atracción de 2.500 compradores estratégicos nacionales e internacionales que ya han confirmado su presencia. Todos han sido contactados directamente por el salón por tratarse de profesionales con alto poder de decisión como distribuidores nacionales e internacionales, importadores de equipamiento, instaladores, agentes, delegados y expertos en servicios técnicos.

Entre ellos, destacan los distribuidores nacionales para los cuales se ha diseñado un programa especial, con facilidades e incentivos para impulsar su presencia en el salón. Otro importante colectivo será el que integran los responsables de compras de más de 42 cadenas hoteleras, de restauración y de gestión de servicios españolas y extranjeras que, a través de una serie de encuentros B2B programados por el salón, encontrarán a los expositores de Hostelco.

–¿Qué destacarías de Hostelco que lo diferencie de otras ferias del sector?
– Las actividades orientadas hacia la divulgación del conocimiento y a la formación, así como los encuentros dedicados al *networking* que se desarrollan en el marco del salón, suponen un valor añadido y un elemento diferenciador con respecto a otras ferias sectoriales.

En esta ocasión, Hostelco acogerá coloquios y mesas redondas a cargo de asociaciones como por ejemplo el Círculo Internacional de Directores de Hotel (CIDH) que organizará la primera edición de las “Jornadas Internacionales de Directores de Hotel”, o también una serie de intervenciones llevadas a cabo por expertos que, bajo el título “El usuario en el centro de la estrategia hotelera”, propondrán cómo mejorar la experiencia del cliente en el hotel, analizando diversas vertientes como el cuidado de los detalles, la decoración, el perfume, la alimentación o la gestión del centro wellness. Esta jornada, organizada por el Beauty Clúster Barcelona, Clúster de Eficiencia Energética de Catalunya (CEEC), Catalan Water Partnership (CWP), Foodservice Clúster y Habitat Clúster Barcelona, irá dirigida a directores de hotel, centrales de compras y agentes del entorno de la gastronomía hotelera.

También serán objeto de debate los aspectos clave del mantenimiento en los hoteles y restaurantes, en un encuentro organizado por la Asociación Española de Mantenimiento (AEM) que se celebrará el martes 25 de octubre para abordar temas técnicos, como la eficiencia energética en la restauración, la seguridad industrial, soluciones innovadoras para las reformas de las cocinas o la mejora de la calidad de servicio en el sector hotelero mediante la gestión de activos. Tendrá lugar también una ponencia a cargo de Rosalía Larrey, profesora de la escuela de negocios ESADE, dedicada al modelo de excelencia en la atención al cliente en las tintorerías, organizada por el Gremi de Tintorers y Bugaders de Barcelona.

A destacar también que el día 24 de octubre el chef **Martín Berasategui** participará con el director general de Resuinsa, **Félix Martí**, en una tertulia que se titulará “Evolución del sector de la hostelería y de la gastronomía (1976 - 2016)”.

–¿Y en cuanto a las novedades del salón?
– Una de las muchas novedades consiste en la incorporación de los nuevos sectores de panadería, pastelería y heladería, que hemos concentrado en un espacio denominado ‘La Plaza’, donde tendrán lugar demostraciones llevadas a cabo por reconocidos expertos. Para realizar sus productos, usarán el equipamiento de última generación proporcionado por los expositores de Hostelco. El objetivo es mostrar cuál es la maquinaria más idónea y cómo usarla correctamente para elaborar pan, pasteles o helados de máxima calidad, de forma artesanal y sostenible.

Por otro lado, el nuevo ámbito ‘Hostelco Lab’ reunirá diferentes actividades dedicadas a la innovación que se desarrollarán dentro y fuera del salón: mostrará las últimas tendencias del sector a través de varios canales, como una ruta virtual que, mediante el uso de las gafas *Oculus Rift*, descubrirá todas las novedades presentadas por los expositores, o un recorrido urbano que explorará diferentes establecimientos hosteleros de Barcelona que han aplicado soluciones innovadoras a sus negocios. Y siempre en el marco de las acciones dedicadas a las últimas tendencias, el salón entregará los ‘Hostelco Awards’ que premiarán el esfuerzo de las empresas en I+D+i en diversos ámbitos. La feria contará también con una nueva área dedicada al *fitness*, con actividades, charlas y demostraciones para dar a conocer cómo rentabilizar una instalación deportiva ubicada en un hotel y diversos modelos de explotación.

Respeto con el medio ambiente, alto rendimiento y máxima eficiencia marcan las tendencias

– La crisis de los últimos años ha afectado gravemente al sector de la hostelería en general… ¿lo ha vivido así también la industria del equipamiento? ¿Qué sensación percibís respecto a la situación actual?
– El sector de la maquinaria y equipamiento para la hostelería ha sufrido los efectos de la crisis como todos, pero a diferencia de otros sectores, la contracción del mercado interno se ha parcialmente compensado con el buen comportamiento de las exportaciones. Ahora, gracias al repunte del consumo doméstico y las cifras record del turismo receptor, el mercado está claramente recuperando dinamismo. De hecho, en los últimos dos años las empresas del sector han incrementado sus ventas nacionales del orden de un 11% anual, marcando un claro cambio de tendencia que creemos se mantendrá.

–¿Qué destacarías respecto a las tendencias en el sector del equipamiento?
– La maquinaria respetuosa con el medio ambiente así como la búsqueda del alto rendimiento, velocidad de ejecución y máxima eficiencia marcan las principales tendencias del equipamiento de última generación para la hostelería, que renueva también su apuesta por la tecnología, en especial por el IOT, y las soluciones *eco friendly*. En el ámbito de la seguridad, se imponen los sistemas inteligentes como pulseras que sustituyen llaves y tarjetas de crédito, o cafeteras que se comunican directamente con los gestores de los establecimientos.

Notícias Relacionadas

- El Congreso de Restauración Colectiva ‘cuelga’ el cartel de no hay entradas por segundo año
- Fòrum Gastronòmic 2016: “ma?s grande, ma?s fuerte y con ma?s proyeccio?n que nunca”
- Arantxa Segurado, nueva directora de Hostelco, presenta las novedades de la edición 2016
- Hostelco, Fòrum Gastronòmic y el congreso de colectividades en la Barcelona Hosting Week