



Te encuentras en Inicio / A fondo / Entrevistas /

“Nuestra propuesta de valor se distingue por un reconocimiento explícito a la restauración colectiva”

“Nuestra propuesta de valor se distingue por un reconocimiento explícito a la restauración colectiva”

Martes, 17 de junio 2025

Céline Pérez, directora de Hostelco.

Céline Pérez, nueva directora de Hostelco, explica como el salón refuerza su compromiso con la restauración colectiva, situando al sector en el centro de su propuesta de valor. La próxima edición, que se celebrará entre el 23 y el 26 de marzo próximos en Barcelona, apuesta por la internacionalización, la innovación y la sostenibilidad, y acogerá la segunda edición del espacio ‘Restauración Colectiva: meeting point’.

Céline Pérez compagina la dirección de Hostelco con la de Barcelona Wine Week, y pretende fomentar la internacionalización y la excelencia y destacar el peso económico del sector. Nacida en Francia, cuenta con un máster en Administración de Empresas por la Universidad de Lyon II y en Relaciones Internacionales por el Instituto Superior de Relaciones Internacionales de París. En esta entrevista da las claves del próximo y renovado Hostelco en relación a los retos del sector.

– Asumes la dirección de Hostelco en esta edición. ¿Qué novedades destacarías?

– Nuestro objetivo es claro: apostar decididamente por el negocio y la internacionalización. Bajo el lema ‘*Focus on foodservice business*’, hemos rediseñado el enfoque del salón para ofrecer a los profesionales de la hostelería herramientas que les permitan crecer de forma rentable, tanto en el mercado nacional como en el internacional, al que este año damos un impulso especial.

– ¿Qué posiciona a Hostelco como un evento único en el sector?

– Hostelco, junto a Alimentaria, forma una plataforma integral que responde a todas las necesidades del ecosistema horeca, *foodservice* y *retail*. Esta complementariedad nos permite abordar el sector desde todos sus ángulos, creando un espacio altamente especializado donde se promueve el encuentro entre oferta y demanda. Hemos incrementado nuestra inversión para atraer compradores clave y ampliar el número de encuentros de negocio, consolidando así nuestro papel como generadores de oportunidades reales en un entorno internacional que, en esta edición, esperamos ampliar a más de 70 países estratégicos.

Hemos incrementado nuestra inversión para atraer compradores clave y ampliar el número de encuentros de negocio, consolidando así nuestro papel como generadores de oportunidades reales en un entorno internacional que, en esta edición, esperamos ampliar a más de 70 países estratégicos.”

– ¿Cómo se materializa esta integración con Alimentaria?

– Ya no hablamos de dos ferias que coinciden en fechas, sino de una fusión estratégica que da lugar a una experiencia transversal. Esta alianza permite que los profesionales encuentren en un solo espacio soluciones que abarcan desde la producción alimentaria hasta el equipamiento más innovador para el canal horeca. Esta visión global nos distingue a nivel mundial y refuerza nuestro liderazgo en el panorama ferial. Contamos, además, con el respaldo activo de las principales asociaciones del sector, lo que nos permite actuar con una representatividad sólida y alineada con los intereses del mercado.

– ¿Qué expectativas proyectáis para la edición de 2026?

– Aunque estamos afinando las previsiones, trabajamos con la idea de superar las cifras de la edición anterior. Esperamos un aumento tanto en el número de expositores como en la representación internacional, así como una mejora del perfil profesional de los visitantes. Nos enfocamos especialmente en atraer compradores cualificados y en ofrecerles una experiencia profesional enriquecedora, en colaboración directa con Alimentaria, a través de un completo programa de actividades y contenidos.

Reconocimiento explícito al sector de la restauración colectiva

– ¿Qué sectores estarán representados en la próxima edición?

– Hemos estructurado la oferta del salón para facilitar una experiencia de visita más completa al visitante profesional. Esta reorganización pretende aportar una mirada más especializada a cada segmento de la industria. Apostamos por crear sinergias reales entre las distintas áreas de negocio que conforman la hostelería, poniendo el foco en la innovación, el diseño y la experiencia del cliente como motores de crecimiento y diferenciación.

– **Desde hace ya algunas ediciones, Alimentaria & Hostelco ha apostado por visibilizar y apoyar el sector de la restauración colectiva. ¿Qué importancia le dais hoy a este degmaneto dentro del conjunto de la oferta y contenidos del salón?**

– Como he comentado, Hostelco, junto a Alimentaria, forma una plataforma integral que responde a todas las necesidades del ecosistema horeca, *foodservice* y *retail*. En el marco de este posicionamiento, la restauración colectiva ocupa un lugar central y prioritario.

A pesar de su magnitud y su profundo impacto social –alimentando a millones de personas diariamente en todas las etapas de la vida–, este es un segmento que históricamente ha permanecido infravalorado y poco visible en el panorama ferial.

Consideramos la restauración colectiva un pilar fundamental de nuestra sociedad, y por ello, le otorgamos la máxima importancia dentro de nuestra oferta y contenidos.”

La propuesta de valor de Hostelco se distingue por este reconocimiento explícito. Consideramos la restauración colectiva un pilar fundamental de nuestra sociedad, y por ello, le otorgamos la máxima importancia dentro de nuestra oferta y contenidos. El objetivo es claro: crear un entorno donde los operadores de este sector encuentren no solo una amplia red de proveedores, sino también el conocimiento, las herramientas y las oportunidades de negocio adaptadas a su compleja y única idiosincrasia. Es un compromiso estratégico que subraya nuestra dedicación a un sector que, por su responsabilidad y alcance, merece un protagonismo destacado.

– **En esta próxima edición coorganizáis, junto a la revista Restauración Colectiva, la segunda edición del evento 'Restauración Colectiva: meeting point' (con expositores y celebración de la séptima edición del Congreso de Restauración Colectiva). ¿Qué valor aporta esta iniciativa al salón y qué objetivos se persiguen con ella?**

– La colaboración con la revista 'Restauración Colectiva' ha dado lugar a 'Restauración Colectiva: meeting point', un espacio que se ha erigido como referente indiscutible para el sector. El éxito rotundo de la primera edición nos ha validado en nuestra capacidad de construir un relato diferencial y un posicionamiento estratégico para este sector, tanto frente a sus proveedores como a sus empresas operadoras. De cara a 2026, estamos elevando las expectativas con un espacio ampliado, que permitirá una oferta expositiva aún más robusta, contenido de mayor profundidad y más oportunidades de negocio.

La colaboración con la revista 'Restauración Colectiva' ha dado lugar a 'Restauración Colectiva: meeting point', un espacio que se ha erigido como referente indiscutible para el sector. El éxito rotundo de la primera edición nos ha validado en nuestra capacidad de construir un relato diferencial y un posicionamiento estratégico para este sector (...)”

Este '*meeting point*' integrará, como eje central, la séptima edición del **Congreso de Restauración Colectiva**. Aquí, bajo su paraguas, se desarrollarán un programa intensivo de presentaciones, mesas redondas y demostraciones culinarias, abordando los temas más relevantes para el sector: desde la sostenibilidad y el imperativo de reducir el desperdicio alimentario, hasta la nutrición avanzada y la digitalización como motor de eficiencia.

Nuestro principal objetivo es que los profesionales de las colectividades no solo descubran novedades, sino que obtengan información de gran valor, establezcan contactos estratégicos y, sobre todo, que este espacio se convierta en el punto de encuentro y debate fundamental para los asuntos que definen su futuro. Buscamos generar un impacto real y directo en su día a día.

– **La restauración colectiva gestiona millones de menús diarios en hospitales, escuelas o residencias, con impacto directo en la salud pública, la sostenibilidad y la economía social. ¿Crees que el salón puede jugar un papel relevante en conectar a los operadores del sector con soluciones concretas para afrontar estos retos?**

– ¡Absolutamente! El salón no solo puede, sino que debe jugar un papel fundamental y catalizador en la conexión de los operadores del sector con soluciones concretas para afrontar sus desafíos.

El sector de la restauración colectiva se encuentra en un punto de inflexión, ante retos significativos que marcarán su evolución en los próximos años.”

El sector de la restauración colectiva se encuentra en un punto de inflexión, ante retos significativos que marcarán su evolución en los próximos años. Si tuviera que destacar los principales, hablaría de cuatro pilares fundamentales: la adaptación constante a las nuevas demandas del consumidor, la imperiosa necesidad de avanzar hacia la sostenibilidad integral, la irrupción y optimización de la tecnología, y un desafío demográfico crucial: el envejecimiento de la población.

La verdadera esencia de un evento como 'Restauración Colectiva: meeting point' radica en la presentación de contenidos de gran valor, pensados para generar un impacto directo y un retorno tangible para la audiencia. Queremos que los asistentes salgan con ideas frescas, conocimientos aplicables y soluciones implementables que puedan transformar positivamente sus negocios, abordando de manera efectiva estos grandes desafíos.

– **¿Cómo puede contribuir Hostelco a que proveedores y empresas operadoras de la restauración social y colectiva encuentren no solo productos o equipamiento, sino también espacios de conocimiento, innovación y *networking* pensados específicamente para sus necesidades?**

– En Hostelco, no nos limitamos a exhibir productos o equipamiento; creamos un entorno dinámico donde convergen el conocimiento especializado, la innovación más disruptiva y las oportunidades de *networking* diseñadas específicamente para las necesidades de cada sector.

El futuro de la restauración colectiva demanda una profunda transformación: ser más ágil, responsable y tecnológicamente avanzada, sin perder de vista su esencia más profunda: ofrecer una alimentación de calidad que contribuya directamente al bienestar de las personas. Este es un camino desafiante, sí, pero lleno de oportunidades para aquellos actores del sector dispuestos a innovar y a posicionar al cliente y al planeta en el centro de su estrategia.

Precisamente, este es el propósito de la suma de esfuerzos entre Hostelco y la revista Restauración Colectiva: ofrecer el mejor escaparate posible y demostrar el inmenso potencial de este sector. Los próximos 23 y 26 de marzo, miles de compradores y prescriptores lo vivirán en primera persona.

Noticias Relacionadas

- [“En los campamentos, la cocina depende de factores económicos, humanos, materiales y logísticos”](#)
- [“Un sistema de identificación y trazabilidad es esencial para garantizar la seguridad alimentaria, cumplir con normativas y fomentar la sostenibilidad”](#)
- [“El DN es un profesional clave para el éxito económico de la empresa de colectividades”](#)
- [“En la compra pública alimentaria se priorizarán criterios de calidad por encima del precio”](#)