



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

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

16:10h

MESA REDONDA |

RETHINKING THE FUTURE IN HOSPITALITY & TOURISM

Hostelería, colectividades y turismo

Presente y futuro del sector turístico y de la hostelería



Antoni Llorens
Food Service España
Presidente



Rafael Olmos Font
HOSTELCO & FELAC
Presidente



Martí Sarrate
Laplana
ACAVE
Presidente



José Luís Yzuel Sanz
Hostelería de
España
Presidente



Jorge Marichal
González
CEHAT
Presidente



Noemí Boza
FHG forum
Moderadora



16:10h - 17:00h



Palau de Congressos

La restauración colectiva también tendrá voz en el FHG Forum organizado por Fira Barcelona

16-09-2020

Como ya os informamos, entre los próximos 28 y 29 de septiembre, Fira de Barcelona organizará el FHG Forum, un evento que combinará la asistencia presencial con la retransmisión digital. Entre las diversas intervenciones, la de Antoni Llorens, presidente de la federación del sector de las colectividades, Food Service España, que participará en el bloque dedicado a hablar del presente y futuro del sector, uno de los más castigados por la pandemia.

Fira de Barcelona presenta un nuevo foro que nace con el objetivo de abordar los retos de futuro para el sector agroalimentario y su cadena de valor, la restauración, la hotelería, las colectividades y el turismo; sectores clave por su contribución al PIB y marco de referencia de sus salones líderes: Alimentaria, Hostelco y Fórum Gastronòmic Barcelona. FHG Forum (*Food & Hospitality, Tourism and Gastronomy Forum*) se celebrará entre el 28 y 29 de septiembre, y se estrena bajo un nuevo formato híbrido que combinará la asistencia presencial con la retransmisión digital de todos sus contenidos para maximizar su alcance y favorecer la asistencia de empresas, asociaciones y profesionales interesados.

El forum reunirá a grandes protagonistas de la gastronomía española, junto a empresarios de la hostelería, la restauración y la industria alimentaria para poner sobre la mesa las primeras líneas de actuación para la recuperación en la actual situación.

Nuevas fórmulas para la hostelería, restauración y el turismo

Bajo el lema 'Repensar el futuro', FHG Forum se dividirá en tres bloques temáticos: 'Restauración, *foodservice* y producción agroalimentaria'; 'Hostelería, colectividades y turismo'; y 'Retail, gran distribución alimentaria y cadena de valor'. A lo largo de dos jornadas se sucederán conferencias, debates y mesas redondas en lo que será uno de los principales espacios de reencuentro y reflexión para la industria representada por salones emblemáticos como Alimentaria, Hostelco y Fórum Gastronòmic.

Ferran Adrià, presidente de elBullifoundation, será el encargado de abrir el congreso con una intervención en la que pondrá en valor la necesidad de formación en gestión para la supervivencia del restaurante, ya que el 50% de las nuevas aperturas no sobreviven los dos años.

Para analizar el futuro inmediato, sus vías de supervivencia y el acceso a la financiación y la cooperación público-privada, FHG Forum ha programado el bloque dedicado a la hostelería, las colectividades y el turismo. En él intervendrán **Antoni Llorens**, presidente del salón *Restaurama* de Alimentaria y de Food Service España (FSE); **Jorge Marichal**, presidente de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (Cehat); **Rafael Olmos**, presidente de Hostelco y de la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (Felac); **José Luis Yzuel**, presidente de Hostelería de España; y **Martí Sarrate**, presidente de la *Associació Empresarial d'Agències de Viatge (Acave)* y del Salón B-Travel Barcelona.

Otros economistas, empresarios y representantes del ámbito financiero e institucional aportarán estrategias para gestionar la incertidumbre y adaptar el negocio hostelero a la era post *Covid-19*.

El sector turístico y el hostelero en todos sus segmentos, son de los que más profundamente están padeciendo los efectos de la crisis sanitaria y sus derivadas económicas. La restauración colectiva, según estima la federación Food Service España (FSE), acumulará este año una caída superior al 34% con una reducción estimada de unos 1.500 millones de euros. Segmentos como los restaurantes corporativos, comedores escolares o espacios de restauración en el ámbito del ocio descenderán entre el 30% y el 80% de su volumen de facturación anual.

Por su parte, según la patronal Hostelería de España, se estima que entre 65.000 y 80.000 establecimientos hosteleros habrán echado el cierre a final de año, con la pérdida de cerca de un millón de puestos de trabajo, directos e indirectos. La situación es de extrema gravedad para un sector fundamental en la economía española que antes de la pandemia contaba con 300.000 empresas y empleaba a cerca de 1,7 millones de trabajadores.

Podéis consultar el programa completo del fórum en su página web y para participar en el evento, os recomendamos estar pendientes de próximas publicaciones en las que os informaremos de como **conseguir importantes descuentos en las inscripciones**.

– Tenemos un código promocional para 100 invitaciones (modalidad **Digital Experience**). Podéis conseguirlas directamente clicando en este enlace.

Noticias Relacionadas

- Fira de Barcelona lanza un foro sobre el futuro de la alimentación, el turismo y la gastronomía
- Hostelco se celebrará definitivamente entre el 17 y 20 mayo de 2021, junto a Alimentaria
- Alimentaria aplaza su celebración hasta mayo del 2021 y Hostelco no concreta fechas
- La Asociación Española de Hostelería Hospitalaria pospone su congreso hasta 2021