



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

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

Más negocio internacional, experiencias gastronómicas y tendencias en Alimentaria 2020

Más negocio internacional, experiencias gastronómicas y tendencias en Alimentaria 2020

Miércoles, 10 de abril 2019

Alimentaria 2020 ya está en marcha. El salón prepara una edición única con nuevos contenidos, dirigidos a potenciar su carácter empresarial, a proyectar la gastronomía como su valor diferencial y a expresar las últimas tendencias en la producción y consumo de alimentos y bebidas. El salón se celebrará de nuevo junto a Hostelco para ofrecer a la industria de la alimentación y equipamiento hostelero la mayor oferta transversal y una gran plataforma de internacionalización, negocio e innovación.

La próxima edición de [Alimentaria, el salón internacional de la Alimentación, Bebidas y Food Service](#), abrirá sus puertas en Barcelona entre los días 20 y 23 de abril de 2020, con muchas novedades y el objetivo de convertirse, una edición más, junto a Hostelco, en la gran plataforma de la de la alimentación y equipamiento hostelero.

Ayudar a internacionalizar la empresa agroalimentaria española y abrir oportunidades en el exterior sigue siendo una prioridad máxima para Alimentaria por lo que se ha comenzado ya a promocionar por todo el mundo con el fin de identificar y atraer a compradores de mercados clave. Así, en 2020, Alimentaria busca revalidar las cotas de internacionalización alcanzadas durante su última edición, a la que acudieron cerca de 4.500 empresas expositoras, 1.000 de ellas procedentes de 70 países, y cerca de 150.000 visitantes, un 30% internacionales, de 156 países.

También se pretende dar continuidad a las más de 12.500 reuniones de negocios que tuvieron lugar entre los 1.400 compradores clave, importadores y distribuidores de Europa, Asia, Latinoamérica y EE. UU. que, junto con otros visitantes con poder de decisión de compra, acudieron a la celebración de Alimentaria y Hostelco 2018.

Para **J. Antonio Valls**, director general de Alimentaria Exhibitions y director de Alimentaria, estos datos *“confirman el poder de convocatoria internacional del salón y su eficaz papel a la hora de dinamizar las exportaciones de las empresas del sector”*.

A la captación de empresas expositoras y visitantes internacionales contribuyen los acuerdos de colaboración que Alimentaria mantiene con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), e ICEX España Exportación e Inversiones, entre otras entidades sectoriales de la máxima representatividad.

Alimentaria Trends, nuevo sector

Alimentaria 2020 prevé junto a Hostelco una ocupación de cerca de 100.000 m² de superficie ferial del recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona. Su oferta volverá a estructurarse en diverso sectores clave como la industria cárnica (*Intercarn*), láctea (*Interlact*), conservera (*Expoconser*), del dulce (*Snacks, Biscuits & Confectionary*); de la dieta mediterránea, productos frescos, aceites de oliva y aceites vegetales (*Mediterranean Foods*), y *food service (Restaurama)*. A ellos, se incorpora como novedad el nuevo salón *Alimentaria Trends* que representará en más de 4.500 m² subsectores productivos en boga como los alimentos *delicatessen (Fine Foods)*, los de producción orgánica (*Organic Foods*), los alimentos libres de alérgenos (*Free From*), los de elaboración Halal (*Halal Foods*) y los funcionales (*Functional Foods*). Junto a todos ellos, *Grocery Foods* reunirá empresas de gran consumo alimentario.

Por su parte, los *International Pavilions* aunarán toda la oferta internacional y *Lands of Spain* hará lo propio con la producción autóctona de las diversas CCAA españolas.

Como novedad, el sector de vino, inicia en 2020 una nueva etapa con un proyecto propio. *Barcelona Wine Week* nace de la emancipación del salón Intervin de Alimentaria para visibilizar la potencia internacional del vino español. El nuevo salón propondrá un recorrido único por el mapa vitivinícola español, y tendrá lugar del 3 al 5 de febrero de 2020 en el recinto de Montjuic de Fira de Barcelona.

Innovación, gastronomía y equipamiento hostelero

El impulso innovador y la vocación gastronómica volverán a definir la próxima edición de Alimentaria. Por eso las actividades del salón fomentarán la innovación en el sector y buscarán potenciar la interrelación entre las industrias alimentaria, gastronómica y turística.

En este sentido, las sinergias se multiplicarán gracias a la celebración junto a Hostelco, el Salón Internacional del Equipamiento para la Restauración, Hotelería y Colectividades. Por segunda edición consecutiva, ambos eventos ofrecerán tanto a la distribución como al canal horeca la oferta más completa y transversal para la industria de la alimentación, la gastronomía y el equipamiento hostelero, y organizarán conjuntamente actividades de gran valor añadido como *The Experience Live Gastronomy*, un espacio en el que se sucederán talleres, aulas gastronómicas y *showcookings*.

Asimismo, *The Alimentaria Hub*, volverá a ser sede de las exposiciones Innoval y Best Awards, así como de los encuentros de negocios *Food & Drink Business Meetings* de Fiab, el Congreso Internacional de la Dieta Mediterránea, el Congreso de Creación de Valor Compartido de Nestlé, y el *Digital Food Arena*, un área de nueva creación que congregará las empresas más disruptivas y las *startups* más punteras del sector y combinará ciclos de conferencias con diversas zonas de exposición.

Comité organizador y nueva imagen

Josep-Lluís Bonet, presidente de Honor de Freixenet y presidente de la Cámara de Comercio de España, continúa una edición más al frente del comité organizador de Alimentaria, que se refuerza con las nuevas incorporaciones de **José Miguel Herrero**, director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA); **Neus Martínez**, directora de Comunicación de Nestlé España; y **Tomás Pascual Gómez-Cuétara**, presidente de FIAB.

El resto de integrantes son **Ignacio Ferrero**, presidente de Idilia Foods; **Javier Robles**, presidente de Honor de Danone; **Juan M^a Vieites**, presidente de Anfac / Cecopesca; **Josep M^a Bonmatí**, director general de Aecoc; **Silvio Elías**, director general de Ecoveritas; **Mauricio García de Quevedo**, director general de Fiab; **Gonzalo Guillén**, director general de Aceite del Sur-Coosur; **José Carlos Lacasa**, consejero de Chocolates Lacasa; **Antonio Llorens**, presidente y director general de Serunión Elior; **Olga Martínez Pujol**, *corporate affairs director* de Mars Iberia y presidenta de Produlce; **María Naranjo**, directora de la División de Alimentos y gastronomía de ICEX; **Jaime Rodríguez**, presidente del Grupo Euromadi; **Paulo Soares**, *regional managing director southern europe* de Campofrío Food Group; **Anna Bosch**, directora general de Noel Alimentaria; y **Josep Tejedo**, director general de Mercabarna.

En un nuevo ejercicio de creatividad, el emblema insignia de Alimentaria, la clásica iconografía del huevo, se inspira para su próxima edición en el Cloud Gate de Chicago del artista indo-británico **Anish Kapoor**. La imagen pretende reflejar que Alimentaria es “*un ente vivo que interactúa con los sectores y se interrelaciona con su entorno. Alimentaria como el reflejo de la industria que extiende su influencia en todo lo que sucede en el sector. Un espejo activo que proyecta y guía la innovación, un motor de cambio y una fuente de inspiración continua*”, explica Valls.

Noticias Relacionadas

- [La restauración social y colectiva 'se mueve y se deja ver' en las ferias Alimentaria y Hostelco](#)
- [Todo a punto para la celebración del V Congreso internacional de calidad y seguridad alimentaria](#)
- [Organic Food Iberia, nueva feria profesional dedicada a la alimentación y vinos ecológicos](#)
- [El Congreso de Restauración Colectiva, testigo de un sector que mira al futuro sin complejos](#)