



Restaurama 2018 llega al 100% de superficie contratada, dos meses antes de su celebración

28-02-2018

El interés de las empresas por exponer en el salón de Alimentaria dedicado a *food service* y la alimentación fuera del hogar ha superado con creces las expectativas iniciales de la organización y ya hay lista de espera para exponer en él. A dos meses de su celebración, la totalidad de los 10.000 m² de superficie expositiva de Restaurama ha sido contratada por cerca de 300 firmas que ofrecen productos y servicios destinados al canal horeca.

Uno de los factores que ha incentivado la plena contratación de Restaurama es la celebración conjunta de [Alimentaria](#) con [Hostelco](#), el [Salón Internacional del Equipamiento para la Restauración, Hotelería y Colectividades](#), que conformará una de las mayores plataformas internacionales para la industria de la alimentación, la gastronomía y el equipamiento hostelero. Así, con una misma entrada, los profesionales tendrán acceso a ambos salones, que, con un posicionamiento diferencial en cada uno de ellos, desplegarán la oferta más completa y transversal en segmentos clave como los cafés, los congelados, las bebidas refrescantes, las aguas, las cervezas o los productos de cuarta y quinta gama.

El éxito de convocatoria de Restaurama es una muestra más de la evolución positiva del sector de la restauración en España, que ocupa a más de 1,2 millones de trabajadores y registró un crecimiento global del 4,5% en 2017, con un avance del 2,2% en el empleo y una recuperación de los precios del 1,7%, según datos de la Federación Española de Hostelería (FEHR), con la que Alimentaria tiene un acuerdo estratégico de colaboración.

Profesionales de las colectividades, codo con codo con las entrellas Michelin

Las sinergias generadas por esta nueva alianza se hacen patentes también en los espacios que cada uno de los salones dedica a las demostraciones gastronómicas y en los que los visitantes de ambos eventos podrán participar. Así, 'The Hostelco Experience' y 'The Alimentaria Experience' reunirán a 35 chefs, entre ellos algunos de los más laureados del panorama gastronómico actual que conducirán *showcooking*s y talleres magistrales para los asistentes.

Como muchos de nuestros lectores recordaréis, en la pasada edición de la feria Alimentaria (2016) organizamos tres talleres dentro

del espacio 'The Alimentaria Experience' que fueron un éxito de participación. Los temas sobre los cuales giraron los *showcooking*s fueron los menús pediátricos hospitalarios, la cocina del triturado y la innovación en los menús escolares.

Este año, debido a la buena acogida, la organización nos ha pedido repetir experiencia ampliando el número de talleres y participando también en 'The Hostelco Experience'.

Desde Restauración Colectiva estamos especialmente satisfechos de que el sector vaya ganando visibilidad en los grandes eventos y de que los profesionales de las colectividades compartan programa, sin complejos, con estrellas de la gastronomía como **Carne Ruscalleda, Elena Arzak** o **Nacho Manzano**, entre otros muchos.

La restauración escolar sostenible, dietas especiales, el pescado fresco en los menús de colectividades, diferencias culturales en la concepción del menú, el desperdicio alimentario o las ventajas y desventajas de las diferentes técnicas de cocina, son algunos de los temas que trataremos (+ [Información](#)).

El Craft Beer Corner, Digital Zone y otras novedades

La oferta expositiva de Restaurama se enriquecerá en esta edición con el 'Beer Craft Corner', un área dedicada en exclusiva a la cerveza artesana en la que los expositores darán a conocer las últimas novedades de un sector en auge. Este espacio estará organizado por el Instituto de la Cerveza Artesana (ICA), el mayor centro del sur de Europa especializado en la instalación e implantación de microcervecías (plantas de producción de cerveza artesana no industrial) y *brewpubs* (bares con cerveza artesana de elaboración propia).

Si bien a nivel macroeconómico el sector de la cerveza industrial sigue dominando ampliamente el mercado español –con un 83% de su producción destinada al canal horeca-, en los últimos años el segmento de la cerveza artesana se ha hecho un hueco y ya representa más del 1% de la producción nacional, aunque en países como el Reino Unido llega al 10% y en el caso de Alemania o Estados Unidos al 15%, según datos del ICA. El crecimiento en el consumo de cerveza artesana en España se ha visto potenciado por la creación de microcervecías que operan a nivel local y producen en base a criterios de sostenibilidad y 'km 0'.

Otro espacio de nueva creación en Restaurama 2018 será la Digital Zone, promovida por Adigital -una asociación de empresas tecnológicas que trabajan por el desarrollo de la economía basada en internet, el medio digital y las nuevas tecnologías- en la que compañías especializadas en este ámbito ofrecerán servicios transversales a restaurantes, colectividades y otros negocios de *food service* participantes en el salón.

Como otras tendencias actuales que gozan de gran aceptación, el *street food* volverá a ocupar un lugar relevante en el salón. En concreto, en esta edición ocho *food trucks* se ubicarán en el área exterior de 'The Alimentaria Experience' con propuestas muy variadas de cocina y repostería popular urbana de alta calidad.

Evento: *Alimentaria, Salón Internacional del Equipamiento para la Restauración, Hotelería y Colectividades.*

Información de las actividades para colectividades: [Talleres y aula gastronómica.](#)

Fecha: Del 16 al 19 de abril de 2018.

Lugar: Recinto Gran Vía de Fira Barcelona. Barcelona.

Entradas: [Hasta el 23 de marzo, entradas a mitad de precio.](#)

Noticias Relacionadas

- [Mayor presencia de la restauración colectiva en las actividades de Alimentaria y Hostelco](#)
- [Hostelco y Alimentaria se celebrarán a la vez para crear una gran plataforma para la hostelería](#)