



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

Seis razones para acudir a Hostelco más un plus imprescindible si tu sector son las colectividades

Imagen del espacio de colectividades elebrado en la pasada edición de A&H.

Seis razones para acudir a Hostelco más un plus imprescindible si tu sector son las colectividades

Miércoles, 12 de marzo 2025

Dentro de un año (23 a 26 de marzo de 2026) abrirá sus puertas una nueva edición de Alimentaria & Hostelco, la gran plataforma de la hostelería europea y marco en 2024 de la primera edición del espacio 'Restauración en colectividades: meeting point'. En este artículo te comentamos las seis razones imprescindibles por las que acudir como expositor a Hostelco y el plus imprescindible para proveedores de las colectividades.

Alimentaria & Hostelco (A&H) celebrará su 50 aniversario del 23 al 26 de marzo de 2026 en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona. Con una propuesta reforzada para el sector horeca y la industria alimentaria, el evento destacará por su apuesta por la innovación, internacionalización y sostenibilidad. Hostelco volverá con una nueva propuesta de valor adaptada a las necesidades del sector y apoyada en seis pilares básicos:

1. **Posicionamiento único:** en 2026, se fortalece la alianza de Hostelco y Alimentaria, y se convierte en el el único evento del mundo que da respuesta a todas las necesidades del ecosistema *retail*, horeca y *foodservice*. Un posicionamiento excepcional en el mercado ferial internacional.
2. **Especialistas del canal horeca:** la alianza entre Hostelco y Alimentaria crea la mayor plataforma internacional para el canal horeca, con más de 700 expositores. Propician sinergias entre equipamiento y alimentación y destacan por la capacidad a tratar cada uno de sus sectores de manera especializada, con un Comité Organizador que vela por los intereses del sector.
3. **La demanda en el punto de mira:** para 2026 incrementarán el presupuesto de captación de demanda nacional e internacional en un 40% versus 2024. Ofrecerán una experiencia personalizada a distribuidores nacionales, cubriendo sus gastos de participación e incluyendo su adhesión a la 'Guía del distribuidor'. Además, estrenarán el *Buyers' Lounge* en el Pabellón 6, garantizando la afluencia de compradores clave en los pabellones de Hostelco.
4. **Business platform:** trabajan con los expositores para garantizar el máximo retorno en inversión. Recomienda potenciales clientes a través del programa Recomienda, y Alimentaria & Hostelco cubrirá los gastos de visita en tu nombre. Además, ofrecen el *Matchmaking System*, una herramienta digital para agendar reuniones con *Hosted Buyers*.
5. **La feria más internacional:** la única feria en España que acoge a cerca de 10.000 visitantes profesionales internacionales con interés en el canal horeca. Proceden de 72 país estratégicos para la internacionalización de nuestra oferta.
6. **El escaparate para la innovación:** Hostelco es el altavoz de todas las tendencias del sector. En el espacio *The Horeca Hub*, se reúnen a todos los expertos para divulgar el conocimiento sectorial. También detectan y ponen en valor las novedades e innovaciones que los expositores presentan en Hostelco a través de los canales de comunicación de la feria.

Los expositores de la pasada edición, pueden beneficiarte de las condiciones de *rebooking* hasta el 31 de mayo de 2025.

Un plus imprescindible para proveedores de las colectividades

En la edición de 2026, A&H y nuestra revista volverán a organizar el espacio '[Restauración en colectividades: meeting point](#)', un evento global y pionero en España dirigido a la restauración colectiva. En la edición de 2024 contamos con una zona de *stands* y un espacio central para acoger los cuatro días de actividades durante los que se desarrolló el [Congreso de Restauración Colectiva](#).

En 2026 queremos consolidar este espacio como un punto de encuentro imprescindible para los profesionales de la restauración colectiva, con un nuevo espacio expositivo y la celebración de la sexta edición del 'Congreso de Restauración Colectiva'. De momento os dejamos con el vídeo resumen de la edición de 2024.

- [Bromatología y salud pública: las claves del quinto curso de Genah sobre alimentación hospitalaria](#)
- [La AEHH coordina las sesiones del summit de colectividades que se celebrará en el marco de HIP](#)
- [Spain Gastronomy Conference 2025: la alimentación como motor de salud y sostenibilidad](#)
- [El Fòrum de la Acellec nace para visibilizar el ocio educativo y la cultura de proximidad en Catalunya](#)