



De izquierda a derecha: Toni Valls Vidal (director general de Alimentaria Exhibitions), Ana Turón (responsable de 'Restauración colectiva – RC') y Mar Santarrufina (directora de Hostelco).

'Restauración en colectividades: meeting point', el punto de encuentro que le hacía falta al sector

18-09-2023

Como ya os informamos antes de vacaciones, la próxima edición de Alimentaria & Hostelco (A&H) contará con una importantísima novedad respecto al sector de las colectividades; por primera vez en un evento ferial en España se contará con un espacio (con *stands* y área de actividades) dirigido exclusivamente al sector de la restauración colectiva.

Entre los próximos 18 al 21 de marzo, el recinto Gran Vía de Fira Barcelona acogerá una nueva edición conjunta de **Alimentaria & Hostelco**; una celebración marcada por el impulso que las ferias quieren dar a Hostelco & Restaurama (H&R) como la gran plataforma de la hostelería europea.

Promovido por A&H y nuestra propia revista, Restauración Colectiva (RC), la feria contará con un nuevo espacio dirigido al sector de las colectividades. Será una zona donde se podrán reunir los profesionales de las empresas proveedoras con los operadores de los servicios; donde recabar información, participar en actividades, descubrir novedades, hacer *networking* y, sobre todo, un punto de encuentro para el sector con el que se sienta identificado y que venga a continuar la labor iniciada con el 'Congreso de Restauración Colectiva' del que, como todos sabéis, celebramos cinco ediciones hasta que llegó la pandemia.

El evento se desarrollará bajo el nombre de '**Restauración en colectividades: meeting point**'. **Toni Valls**, director general de Alimentaria Exhibitions, **Mar Santarrufina**, directora de Hostelco, y **Ana Turón**, responsable de Restauración Colectiva (RC) han firmado recientemente el acuerdo de colaboración que consolida esta importante apuesta de futuro.

El espacio ferial que necesitaba el sector

El área de colectividades estará situada en uno de los pabellones horeca de la feria que conformarán la plataforma Hostelco & Restaurama y contará con algo más de 200m², una docena de *stands* y cuatro días de actividades. Importantes firmas del sector han confirmado ya su presencia. Cotesa, Oreka, Hort del Silenci, Mercabarna, Agar, Central Borne, Soleti Grup, Save up Market, Winnow

, **Proppos**, **Incapto**, Bormioli Rocco, Kitchening, Rational o Gallina Blanca Foodservice, se han sumado ya al proyecto.

Organizaciones profesionales de distintas áreas (patronal, dietistas-nutricionistas, asociaciones...) también se han mostrado abiertas a colaborar y apoyar el evento como una iniciativa necesaria para darle al sector el valor y la visibilidad que se merece, así como diversas empresas operadoras.

Como comentamos en nuestro anterior artículo, se trata de un primer paso que, si conseguimos consolidarlo entre todos, puede ser el germen de una feria que esté a la altura del valor de la restauración colectiva (importante por número de comensales, facturación, servicios y, sobre todo, por la responsabilidad que supone dar de comer a diario a colectivos especialmente críticos como pueden ser los niños, pacientes, ancianos, trabajadores...).

Un evento importante también para la cohesión del sector. La restauración colectiva no pasa por su mejor momento por distintas circunstancias pero, a pesar de las divergencias entre empresas, modelos de gestión o sistemas, como sector tiene que ser capaz de 'sacar pecho' e ir a una en la defensa de unos servicios que son esenciales para la sociedad.

'Unidos por la excelencia'

Alimentaria y Hostelco, que forman conjuntamente la gran plataforma ferial para la alimentación, el *foodservice* y el equipamiento hostelero, han lanzado esta semana la campaña 'Unidos por la excelencia'. Un *claim* que quiere transmitir su clara apuesta por liderar el sector en Europa y al que nos unimos con la intención de sumar nuestro granito arena.

La próxima edición de A&H presentará una propuesta renovada que reunirá en un mismo espacio la mayor oferta de equipamiento y de producto alimentario para la restauración, la hostelería, las centrales de compra, la distribución y el *retail* con objeto de consolidarse como la cita europea de referencia para los profesionales del sector.

Asimismo, ambos salones compartirán experiencias y programarán múltiples actividades conjuntas para fomentar el conocimiento, la innovación y el *networking* entre los profesionales de la industria.

En su última edición, celebrada en mayo de 2022, Alimentaria & Hostelco contó con la participación de más de 3.000 empresas expositoras, un 29% internacionales procedentes de 57 países, y de 100.000 visitantes, confirmando así su condición de plataforma impulsora de negocios e internacionalización.

Noticias Relacionadas

- Todo en marcha para la celebración, en el marco de H&R, de un área para colectividades
- Hostelco y Restaurama potencian su apuesta como plataforma clave de la hostelería europea
- El Clúster Alimentari de Mercabarna acerca la hostelería hospitalaria a los proveedores
- El congreso de la AEHH incluirá este año dos talleres prácticos y un curso de especialización