



Un total de 8.500 participantes y más de 200 empresas acudieron a Horeq 2016

03-02-2016

Horeq 2016 cerró sus puertas el pasado 22 de enero en Ifema, cumpliendo con las expectativas y creciendo en cifras respecto a la pasada edición. La feria ha sido valorada muy positivamente por la organización, así como por los visitantes y los expositores, tal como nos confirman Marcel Abarca de Labelfood y Antonio Sistino, de SDS Hispanica.

La octava edición de Horeq, *Salón profesional de proveedores para la hostelería y el sector turístico*, cerró sus puertas con la participación de 8.500 personas (7.000 en 2015) y más de 200 empresas y marcas, lo que supone un crecimiento del 7,4% en expositores en un 20% más de superficie expositiva. Coincidiendo por segundo año consecutivo con las jornadas profesionales de Fitur, Ifema destaca en su balance oficial que esta celebración en las mismas fechas ha sido valorada de nuevo *“muy positivamente”* por los participantes en la convocatoria, así como por los contactos comerciales internacionales.

En general, las empresas expositoras consultadas han coincidido en trasladar un balance muy favorable de su presencia en Horeq, resaltando el número de contactos realizados, su nivel y profesionalidad, que deberán traducirse en acuerdos comerciales en el futuro.

Marcel Abarca, director general de **Labelfood**, asegura que *“en esta edición nos ha visitado una tipología de cliente diferente al del año pasado. Han venido muchos profesionales del sector del catering y la restauración social y colectiva, y un 90% de ellos preocupados por como mejorar los procesos en relación al etiquetado y pensando sobre todo en cumplir con las obligaciones del RD 126/2015 sobre la información que se debe ofrecer al consumidor final respecto al tema de los alérgenos”*. Labelfood es una marca especializada en aportar soluciones personalizadas y herramientas de etiquetado que permitan ahorrar tiempo y dinero en cocina, además de cumplir con toda la normativa relacionada con la seguridad alimentaria (APPCC, etiquetado de alérgenos...).

Por su parte, **Antonio Sistino**, gerente de **SDS Hispanica**, destaca su satisfacción por la participación en Horeq, expresando una valoración positiva, tanto por el número de contactos como por la profesionalidad de los mismos. En el stand de SDS despertó especial interés la 'Handtop 70', una gastronorm 1.1 de asas altas de Polibox; las tablas de S-Plank, realizadas en poliéster con superficie en relieve simulando un efecto natural y tres acabados disponibles: madera, *vintage* y pizarra; y la gama de colores en los

platos para colegios de Poliware.

Horeq acredita así, una vez más, ser un espacio de negocio de primer nivel y gran rentabilidad; un importante escaparate de las novedades de este segmento, que ofrece una amplia visión de la industria, a través de la representatividad de sus sectores: 'TecnHoreq' (tecnología y know how); 'MaquinÁrea' (equipamiento para la cocina y restauración y vending); 'Área Confort' (diseño, interiorismo y decoración); 'MenajeHoreq' (textil, menaje y accesorios); 'CleanHoreq' (higiene y limpieza); 'Food&Drinks' (alimentación y bebidas).

La novena edición del salón tendrá lugar entre el 18 y el 20 de enero de 2017, en el mismo espacio (Pabellón 2 de la Feria de Madrid) y coincidiendo nuevamente con Fitur.