

HOSTELCO

THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

Post-Show Report '24



Alimentaria **HOSTELCO**

Business Platform

HOSTELCO

THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

El evento imprescindible de la industria

Hostelco, el salón internacional líder en España de equipamiento para la restauración, la hostelería y las colectividades, acoge la **cadena de valor al completo** y reúne la mayor oferta y las últimas tendencias en **equipamiento, maquinaria y accesorios** para los verticales de la industria.

Su fusión con Alimentaria, salón internacional líder de alimentación, bebidas y gastronomía, responde a la demanda del sector y da lugar a una **plataforma líder**: un encuentro que genera **negocio**, incentiva la **competitividad** y promueve la **internacionalización** en una industria cada vez más global y actúa de puente hacia los mercados de latinoamérica.

HOSTELCO & Restaurama



[Revive lo mejor de la edición 2024](#)



**FOCUS ON
HOSPITALITY
BUSINESS**

Unidos por la excelencia

Una plataforma global

POST-SHOW REPORT '24



Alimentaria y Hostelco, juntos liderando la **plataforma internacional de referencia** de la industria de la alimentación, la gastronomía y el equipamiento hostelero.



3.200

expositores

28%

internacionales

68

países



107.900

visitantes

25%

internacionales

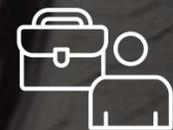
120

países



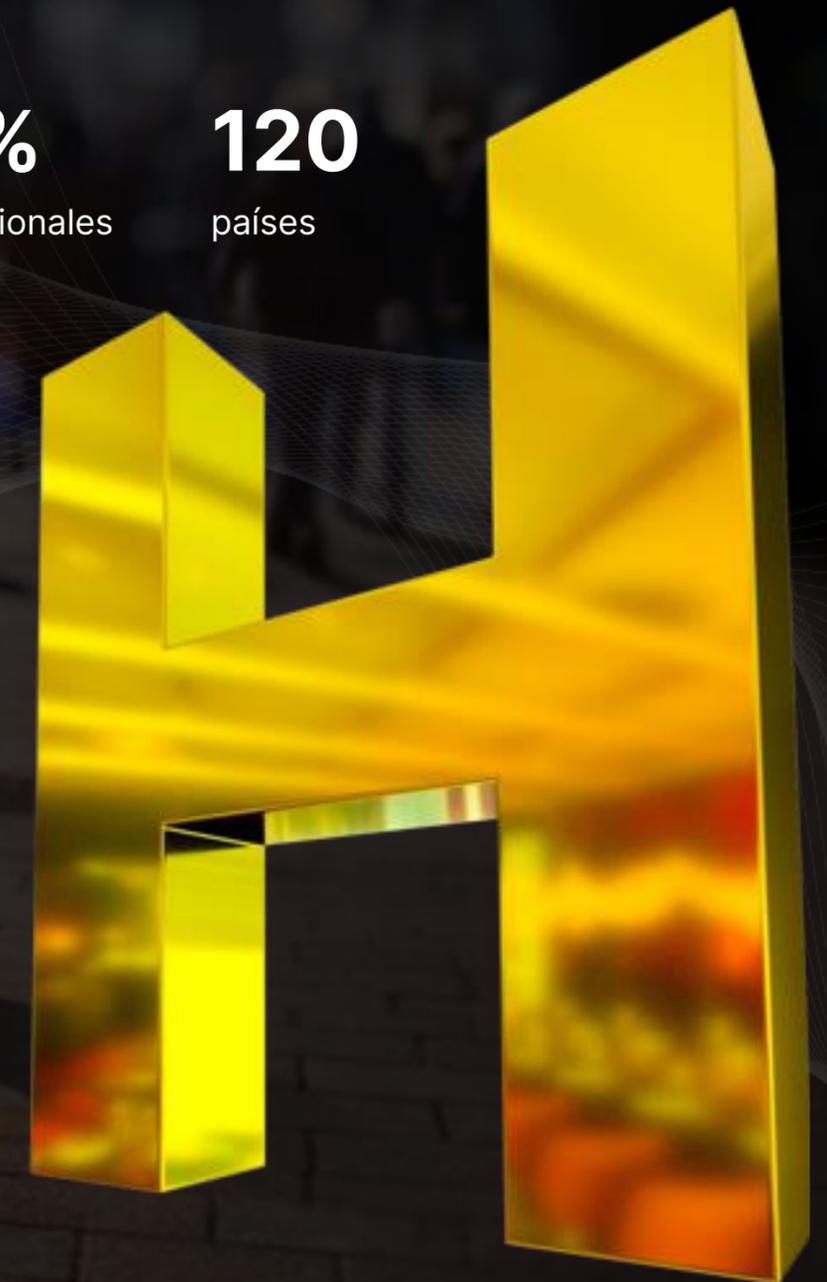
350

actividades



700

expertos



El canal Horeca, protagonista en A&H

Equipamiento, gastronomía y foodservice



+647

empresas expositoras

R

Restaurama

45%

Food & Beverage

H

HOSTELCO

55%

Equipamiento



Top países

empresas expositoras

- 1- China
- 2- Italia
- 3- Francia
- 4- Portugal
- 5- Alemania

36%

internacionalidad



52.000

visitantes con perfil o interés en HORECA

18%

internacionales

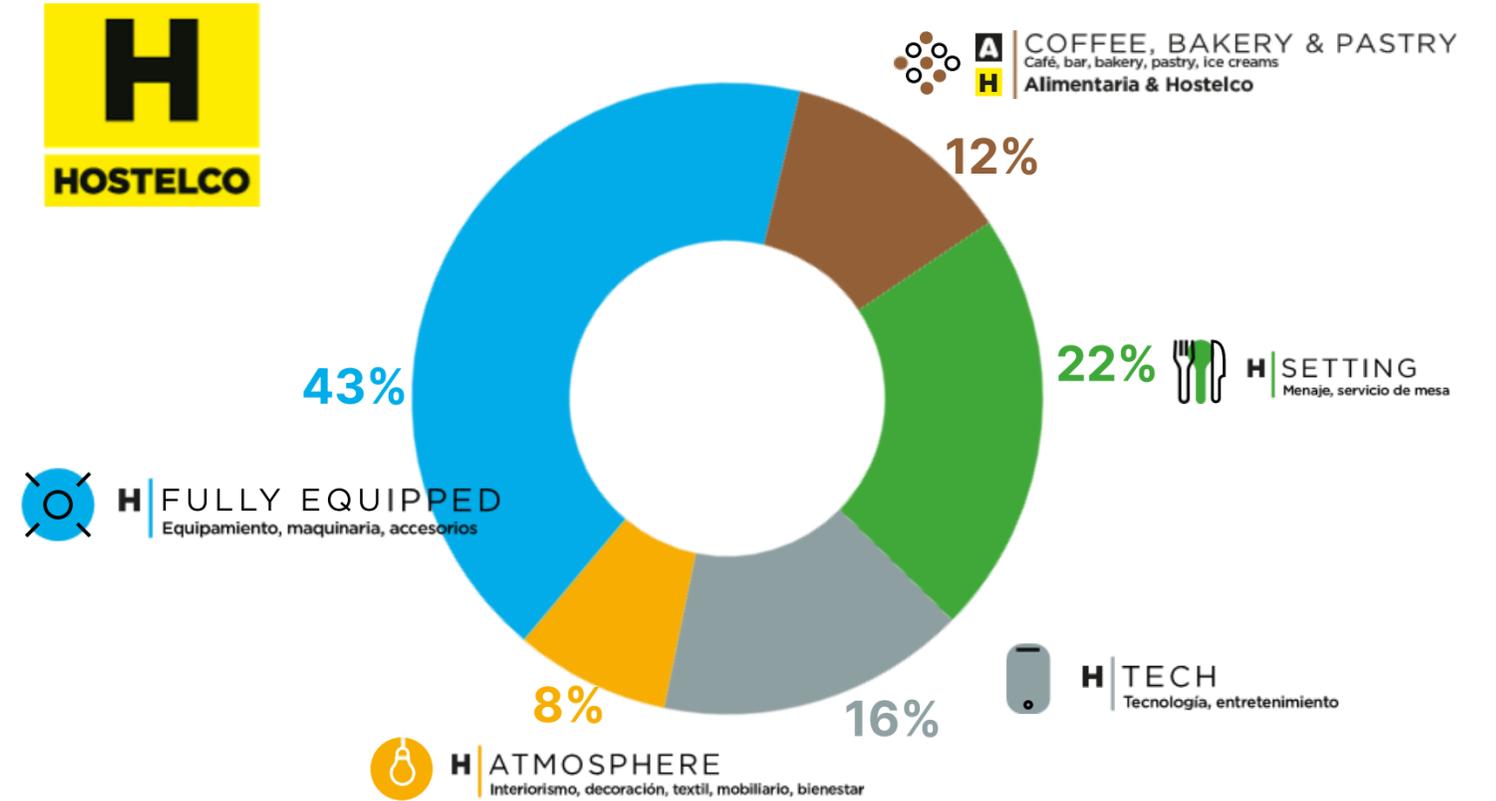
72

países



152

actividades

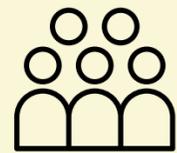


La unión de **HOSTELCO & Restaurama** da lugar a un evento hecho a medida para el **canal HORECA** que en 2024 sumó un nuevo sector con carácter transversal pero de gran importancia en el canal: **Coffee, Bakery & Pastry**.

Un espacio único que genera **sinergias**, impulsa **oportunidades** y descubre soluciones y **respuestas innovadoras** a las necesidades del sector.

Perfil del visitante

Profesionales con poder de decisión y perfil/interés HORECA



52.000

visitantes profesionales con perfil o interés en HORECA

18%

internacionales



Países de origen

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1- Italia | 5- EEUU |
| 2- Portugal | 7- Colombia |
| 3- Francia | 8- Reino Unido |
| 4- China | 9- Argentina |
| 5- Países Bajos | 10- Rumanía |

• Nuestros visitantes

73%



es decisor

35%



Visitantes nuevos

60%



ha cerrado acuerdos/preacuerdos durante su visita

• El evento que los profesionales consideran imprescindible

93,5%



de los visitantes ha cubierto sus expectativas

77,5%



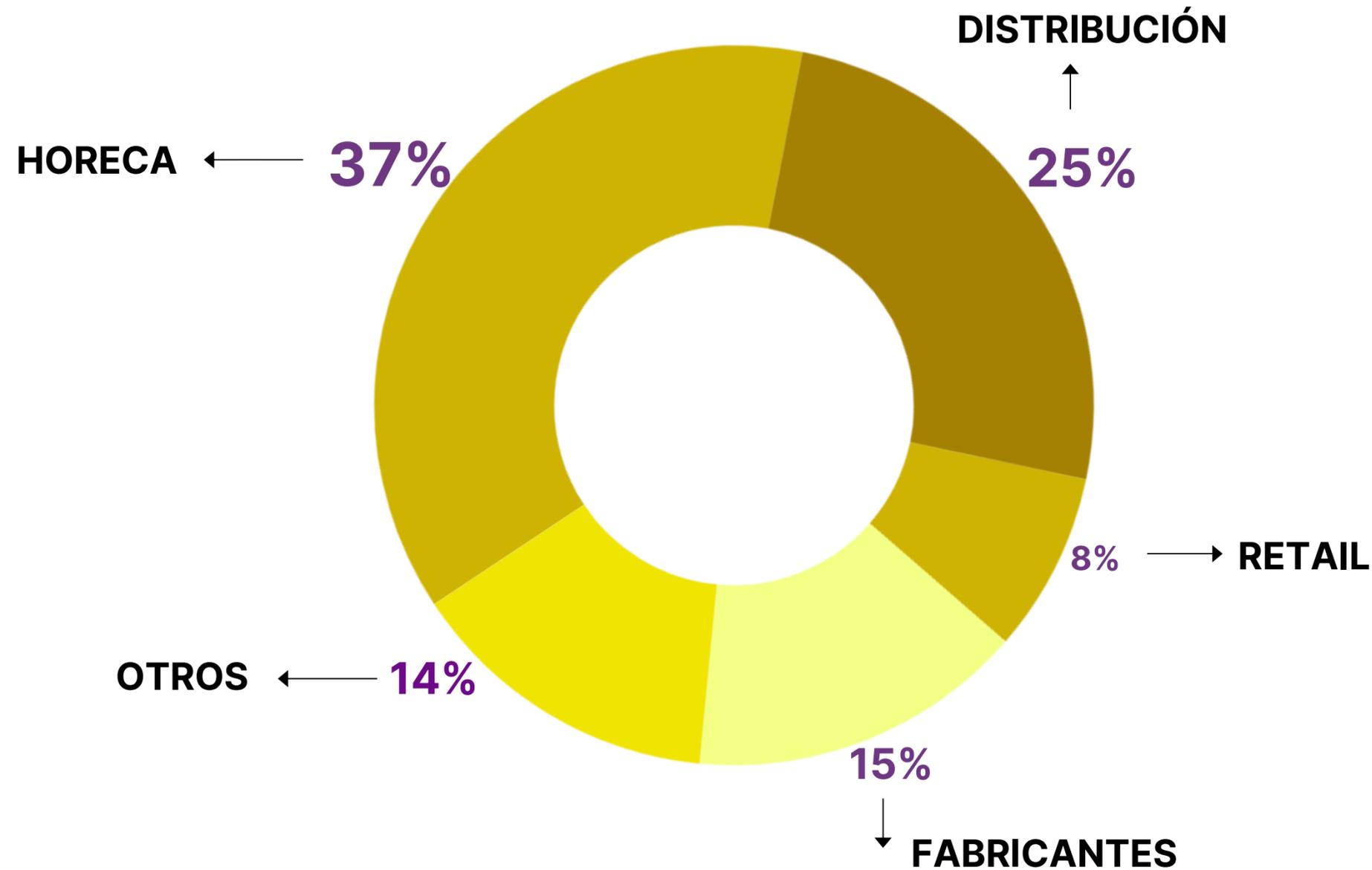
confirma que volverán

92'4%



Está satisfecho o muy satisfecho con su visita

Actividad de las empresas visitantes con perfil o interés en HORECA



La cadena de valor representada al completo:

DISTRIBUCIÓN

- Distribuidor, mayorista, central de compra, Cash&Carry de Equipamiento, Accesorios y Maquinaria
- Importación de Equipamiento, Accesorios y Maquinaria
- Distribuidor, mayorista, central de compra, Cash&Carry de Alimentos y bebidas
- Gran Distribución Organizada FMCG
- Importación de Alimentos y Bebidas

HORECA

- Restauración Comercial Independiente
- Restauración de marca
- Hoteles
- Ocio
- Restauración colectiva social
- Instalador- SAT
- Alojamientos
- Contract
- Restauración en ruta
- Delivery (Agregadores)

FABRICANTES

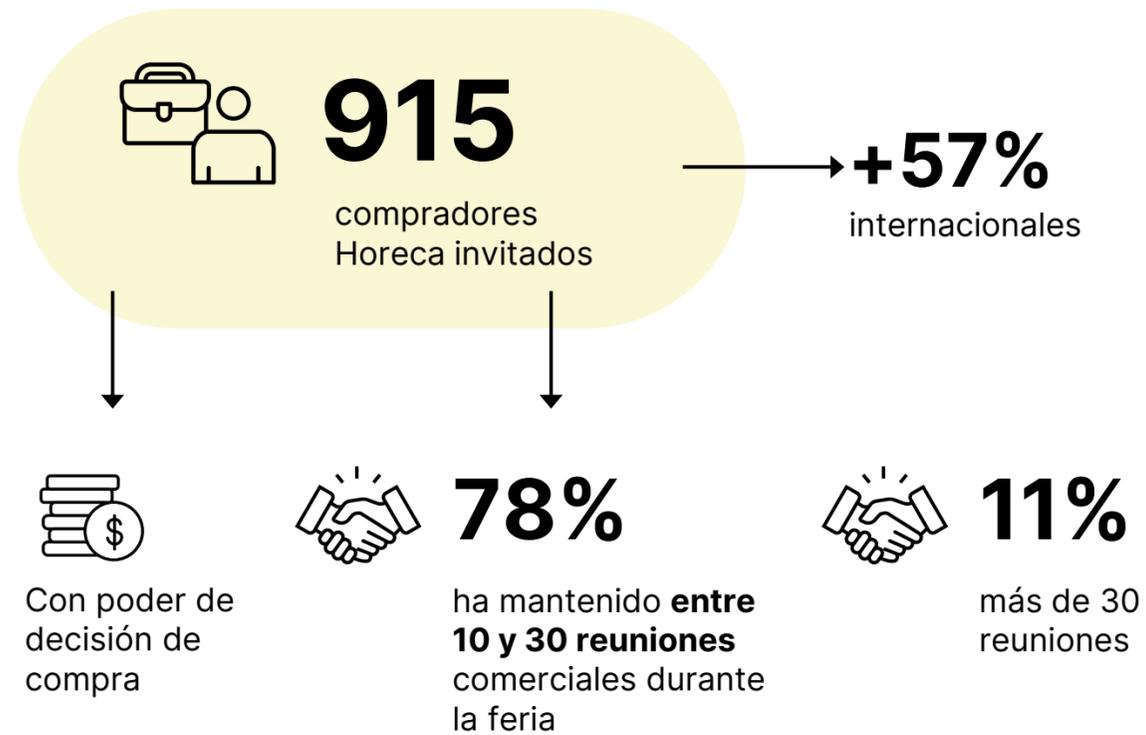
- Fabricante de Alimentos y Bebidas
- Fabricante Equipamiento y Accesorios
- Fabricante Maquinaria Proceso Alimentario

OTROS

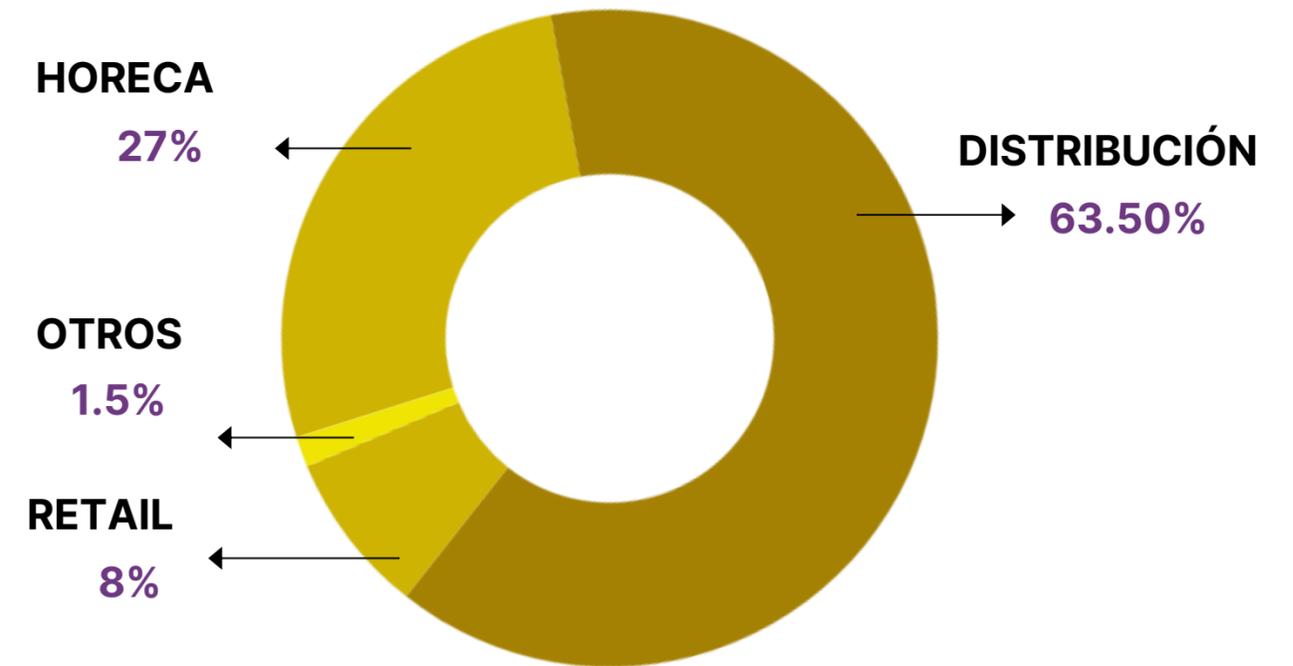
- Otros
- Instituciones, Asociaciones Sectoriales y Escuelas de hostelería

Compradores invitados

Alimentaria & Hostelco apuestan por programas de fidelización e invitación que garantizan la presencia de compradores con poder de decisión de compra de todo el mundo.



Actividad de los compradores invitados



Top 10 países compradores invitados



El ecosistema Horeca al completo

Las empresas líderes y con interés en la oferta de Hostelco y de equipamiento no faltaron a la cita. Estas son algunas de las compañías que asistieron:

Distribuidores Equipamiento

Alarsa Hostelera
 Espresso Coffee & More
 Euroline
 Gastroproject
 Hostelbe
 Hostelgrup
 Luciano Aguilar SA
 Pilsa Hostelería Técnica
 Rubio Expocash SL
 Riofer Servicios Instalaciones SL
 Serhs Projects
 Pecomark SA

Hotelería y Alojamientos

Aqua Hotel Management
 Barceló Gestión Hotelera
 Catalonia Hotels
 Eurostars Hotel
 H10 Hotels
 Hilton Spain
 Lopesan Hotel Group
 Marriott
 NH Hotels
 Palladium Hotel
 Princess Hotels & Resorts
 Sercotel Hotel

Restauración

E365 Obrador
 Asea
 Amrest
 Areas
 Food Delivery Brands
 Foodbox
 Granier
 Grupo Ibersol
 MCDonald's
 Restalia
 Restaurant Brands Iberia
 Rodilla

Restauración colectiva

Albie
 Aramark
 Arcasa
 Boris 45
 DO & CO Restauración España, SL
 Gastronomía Vasca
 Gate Gourmet Spain
 Grupo Ausolan
 Mediterránea de Catering
 Newrest Group Holding SA
 Serunion
 Ucalca

GDO

Aldi
 Alibaba
 Amazon
 Conad Consorzio Nazionale
 Coop Group
 Costco
 Edeka Group
 HEB
 ITM
 Mercadona
 Système U
 Walmart



La revolución del sector HORECA

Innovación · Conocimiento · Negocio



The Horeca Hub

Live Solutions

by Alimentaria & HOSTELCO

La mayor plataforma de innovación y negocio para el canal Horeca



Restauración en Colectividades

Meeting point

by Alimentaria & HOSTELCO

Espacio único y referente para la restauración social y colectiva



Coffee, Bakery & Pastry

Taste&Talks

by Alimentaria & HOSTELCO

El espacio de actividades de Coffee, Bakery & Pastry para el intercambio de experiencias y conocimientos



Food & Hospitality Startups

by Alimentaria & Hostelco

Innovación, talento, negocio, emprendeduría



Robot Solutions

Robots Colaborativos, Automatización, IA



HOSTELCO AWARDS 2024

Los premios que ofrecen un reconocimiento al sector



+200
sesiones

+350
ponentes

75
partners

+20
summits

9
premios & concursos

La revolución del sector HORECA

Innovación · Conocimiento · Negocio

6
actividades & eventos invitados

- Imagine Foodservice by **Marcas de Restauración & European Foodservice Summit**
- Jornada **FCSI EAME**
- El Hotel de los "Encuentros en la tercera fase" by **CEHAT - ITH**
- Personas y tecnología
- Visión sobre la industria de cruceros by **CLIA**

- **HOSTELCO Awards**
- Food&Hospitality Startups
- Concurso Nacional Mejor Steak Tartar
- Concurso Cocinero del año
- Concurso Camarero del año
- Vera Pizza Champion Spain by **AVPN**
- Concurso de estudiantes by **FCSI**
- Beer Master sesión by **Estrella Galicia**
- Premios **ATX Allergy Protection**

- Café de Especialidad by **Coffee XP**
- Gastronomía italiana by **Garda**
- IV Congreso del **Club Top F&B**
- Convención **ADISCAT 2024**
- Junta Directiva **ITH**
- Asamblea **CEHE**



Ponentes destacados



ADRIANA BONEZZI
Directora General
Marcas de Restauración



ALEJANDRO ARGUIMBAU
Grupo Iberostar



ALFREDO SERRANO
Director Nacional España
CLIA



CARMEN CLEMENTE
Campeona mundial de
Latte Art
World Latte Art &
Coffee Center School



EDURNE URANGA
Vice-Presidenta
Foodservice Europa
CIRCANA



ELENA ARZAK
Chef
Restaurante ARZAK



ENRIC BADÍA
Maestro Panadero
Forn Elias



EVA BALLARÍN
Experta en Liderazgo
Independiente



FRANK WAGNER
Presidente
FCSI EAME



JOAN ROCA
Chef
El celler de Can Roca



JOSE ROMERO
EPGB Master,
international Consultant
and Trainer...



KATRIN WISSMAN
Executive Editor
European Foodservice
Media



LUIGI POMATA
Chef
Ristorante Luigi Pomata



MANUEL PIMENTEL
Escritor / Editor / Ex
Ministro de Trabajo



MARIA CASTROVIEJO
Analista Senior
Research Food and
Agribusiness de Rabobank



NATALIA ECHEVARRIA
Chief Marketing &
Digital Officer
Mcdonald's



ORIO BALAGUER
Pastelero, Chocolatero y
Cocinero Dulce
Oriol Balaguer



ORIO CASTRO
Chef
Restaurante Disfrutar



OSWALDO BRITO
Socio Fundador
Pa de Kilo



QUIQUE DACOSTA
Chef
Restaurante Quique
Dacosta



RAQUEL SÁNCHEZ
Presidenta & CEO
Paradores de Turismo de
España



RAÚL BERNAL
Gerente / Maestro
chocolatero
LAPACA



REBECA MUÑOZ
CEO
Livit Design



SVEN SALLAERTS
Fundador y Propietario
Younique Concepts

Otras acciones

Guía de Distribuidores de HOSTELCO

El mayor directorio de distribuidores de equipamiento para la hostelería es la herramienta con la que los propietarios de negocios de hostelería pueden **encontrar al distribuidor o servicio técnico más cercano**, asegurándose un **servicio rápido y de calidad**.

¡Únete a ella o consúltala!

¿Eres un distribuidor de equipamiento para la hostelería?

Esta es tu oportunidad de destacar en el mercado y hacer crecer tu negocio. Date de alta aquí:

[Únete a la Guía Distribuidores](#)



Si eres fabricante, anima a tu distribuidor a que se una.

¿Eres propietario de un negocio de hostelería?

Encuentra tu distribuidor de equipamiento y servicio más cercano aquí:

[Consulta la Guía Distribuidores](#)



Un evento sostenible

Comprometidos con la sostenibilidad

Con el objetivo de reducir el impacto medioambiental y realizar eventos más sostenibles, en Alimentaria & HOSTELCO llevamos a cabo diferentes acciones, en la línea de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU y la Agenda 2030.



Ainia
Alimentos Sanygran
Almazara Quaryat Dillar
Bodegas Torres Filoso
Calconut SL
Calvo
Campomiel
Casa Amella
Cerveza Raíz Cuadrada
Chill It – Bebidas Extra Frías en Segundos
Coca-Cola
Codina Gel
Conservas Baymar
Costa Brava Mediterranean Foods
CoverManager
Ecogots
El Pozo Alimentación
Embutidos Luis Gil – Encinar de Ocón

Falusán
Fazla
FoieGood – The Foie Gras Alternative Gloop
Grupo Apex · Aperitivos y Extrusionados, S.A.
Grupo Vall Companys
Hacienda Guzmán
Hello Straw
Iberital
Javara
Kim's Chocolates NV
La Newyorkina
Laboratorios Best Medical
Lapasion Internacional S.A.
Llet Nostra Alimentaria sl
Lugar da Veiga S.L.L.
Mapryser, S.L.
Monbake

Noel Alimentaria
Okin
Oreka Circular Economy SL
Petit Forestier
Productos Trevijano
Robles Ecológico
Roque Iniciativas, S.L.
Señorío de Montanera
Sincere Eco Technology Co., Ltd.
Sphere Group Spain, S.L.
StableTable
Tribe
Vins Gèniu, S.L.
Wassy Himalaya, S.L.
Zyrcular Foods

27.000 kg

de alimentos donados al Banc dels Aliments

+26.200

descargas de la aplicación del evento

3.252 kg

de papel ahorrado evitando también las impresiones

Nuestras iniciativas sostenibles



Aprovechamiento de alimentos a través de la recogida del excedente por parte del Banc dels Aliments.



Recogida y gestión de los residuos de vidrio, en colaboración con Ecovidrio.



Reciclaje de lanyards y porta pases a la salida del recinto



Lectura de prensa digital en los puntos situados en The Alimentaria Hub y The Horeca Hub.



Descuentos en transporte público (10% de descuento en la compra de Hola Barcelona Travel Card).

Y, además, se llevan a cabo otras acciones en pro de la sostenibilidad como:



La instalación de islas de reciclaje en todo el salón.



La reducción y eliminación de todo tipo plásticos de un solo uso.



La impresión de todos los soportes en papel reciclado con el sello FSC.

Principales stakeholders

Agradecimiento entidades colaboradoras

PARTNERS INSTITUCIONALES A&H



PARTNERS



PARTNER KIT DIGITAL



HOSTELCO

THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

Gracias

**Nos vemos 23-26 marzo 2026
Barcelona**

Alimentaria **HOSTELCO**

Business Platform