



---

## PROPUESTA DE VALOR PARA MOMENTS

---

### › Nuestra trayectoria

Tras 20 ediciones celebradas, podemos afirmar que HOSTELCO es una feria consolidada que ha sabido evolucionar conforme a la propia industria de equipamiento para hoteles, restaurantes y colectividades. No únicamente somos **líderes**, somos **referentes** en España para los profesionales del sector.

Recordemos las cifras de HOSTELCO y RESTAURAMA 2018:

- 800 marcas expositoras
- 47.500 visitantes del canal HORECA (30% internacional)

### › Unidos para la excelencia



Desde 2018, HOSTELCO se celebra conjuntamente con Alimentaria, el salón líder en alimentación, bebidas y foodservice en España y en el arco mediterráneo, así como referente a nivel internacional.

Juntos, hemos alcanzado magnitudes récord con la participación de 4.500 empresas expositoras y 150.000 visitantes (30% internacionales de 156 países).

HOSTELCO 2020 tiene como objetivo alcanzar los **20.000m2 de exposición**, conformando con Restaurama **una plataforma de 30.000m2** para la industria de la hostelería, la gastronomía y la alimentación.

### › Reconocimiento a nivel sectorial

La Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e industrias afines (**FELAC**) es coorganizador del evento; la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos y el Instituto Tecnológico Hotelero (**CEHAT-ITH**) son partners estratégicos.

### › Nuestro poder de convocatoria

El **13%** de los Visitantes de la plataforma Alimentaria & Hostelco son sensibles a la oferta del sector Moments. Sectores de actividad son el Comercio, el sector Horeca y la Restauración. El **79%** de ellos son decisores de compra.

A nivel nacional, HOSTELCO 2020 pone mayor foco en atraer 4 zonas geográficas clave para la industria que son: **Andalucía, Valencia, Madrid y Baleares**.



Principales **países de origen** de los visitantes:

| Unión Europea |              | Resto del mundo |               |
|---------------|--------------|-----------------|---------------|
| España        | Alemania     | Marruecos       | Suiza         |
| Portugal      | Reino Unido  | EE. UU.         | Bulgaria      |
| Italia        | Bélgica      | China           | Argentina     |
| Francia       | Países Bajos | México          | Corea del Sur |
| Dinamarca     | Polonia      | Colombia        |               |

El **top 10 de las cadenas hoteleras y de cadenas de restaurantes** visitan la plataforma Alimentaria & HOSTELCO. Estas son las principales empresas españolas del sector que han visitado el salón:

- MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL
- RIU HOTELS & RESORTS
- AREAS
- GRUPO VIPS
- TELEPIZZA
- EAT OUT
- ARAMARK
- NEWREST
- SODEXO
- SERHS

En HOSTELCO 2018 el perfil convocado eran **directores de compras y operaciones** de cadenas hoteleras, restauración y colectividades. En HOSTELCO 2020 convocaremos además **CEO's de cadenas hotelera, restauración y colectividades**.

Además, cabe destacar, las empresas más importantes del sector de las cafeterías, bares, panaderías, pastelerías y heladerías que estarán representadas en Moments:

- Ascaso
- Blupura
- Cup&Cino
- Experience Coffee Cup
- Facotec
- Iberital
- La San Marco
- Pentair
- Quality Espresso
- Rancilio
- Salva
- Santo
- Scotton
- Simonelli
- Wiesheu
- Zummo

Somos una plataforma de acceso al mercado nacional e internacional. La industria de turismo, gastronomía y restauración es una auténtica potencia económica y representa 25% del PIB español.

### > **Nuestro impacto mediático**

La gran repercusión mediática de la cual se beneficia HOSTELCO es otra razón de porque asistir. Desde la edición anterior se ha **multiplicado por el renombre de Alimentaria**. En 2018, HOSTELCO contó con **más de 2.670 noticias generadas** entre las cuales 191 noticias fueron específicas sobre el Live Hotel



## ¿Qué hay de nuevo para 2020?

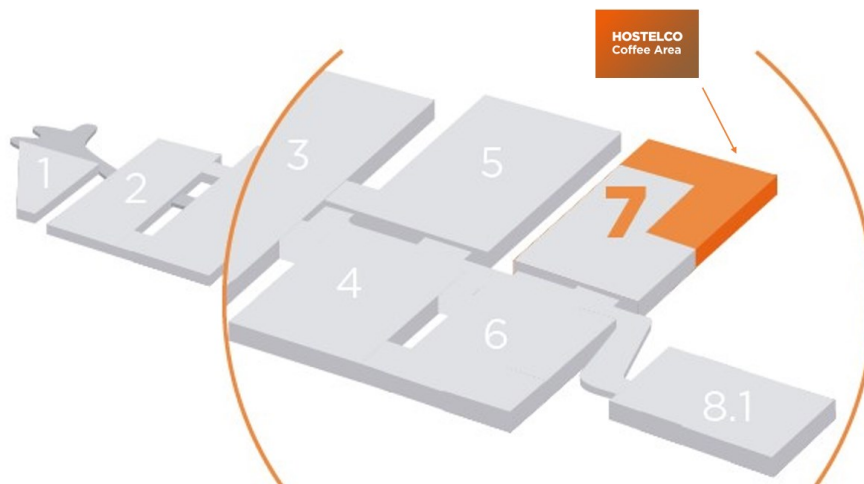
### › Reconceptualización de la oferta

El salón reorganiza sus contenidos en seis áreas temáticas con el objetivo de facilitar la visita, mejorar la experiencia e impulsar la creación de sinergias entre sectores y visitantes.



Mayor verticalidad del sector Moments que se presenta como un salón monográfico con:

- **Un agrupamiento de la oferta:** equipamiento y accesorios para café, panadería y pastelería, pizzerías y heladerías.
- Una nueva imagen de marca (**rebranding**)





- **Inversión superior en 30 % con respecto a 2018 a nivel de captación de demanda** de interés para este sector que se traduce en dos ejes:
  - Un programa de compradores invitados por la organización que son distribuidores, cadenas hoteleras, cadenas de restaurantes, colectividades e importadores. Además, esta edición tenemos un programa de compradores para perfil contract hospitality: arquitectos, decoradores e interioristas. A nivel nacional, esta edición, nuestras **acciones de captación tienen mayor foco fuera de Cataluña.**
  - Mayor inversión en comunicación en **prensa sectorial**, así como **Newsletters de MOMENTS** a una base de datos de **+250.000 registros**, de los cuales el **12.70%** son del canal Horeca, comercio y restauración, perfiles todos ellos, **sensibles a la oferta de MOMENTS.**
  
- **Dos nuevas herramientas para potenciar el negocio y retorno en inversión** que son:
  - El Programa Recomienda
  - El nuevo Matchmaking System

### › Programa de negocio

Buscamos asegurar la presencia de los principales actores de la cadena de valor del sector Moments, principalmente nacionales, pero también internacionales.

Esta edición **invertiremos 57% más** en traer compradores de alto nivel. Entre ellos, un **32%** que **tienen interés** en la oferta expositiva del sector **MOMENTS.**

A continuación, las empresas top que visitaron HOSTELCO 2018 como Hosted Buyer – perfil cliente final.

| CADENAS HOTELERAS ESPAÑA   | GRUPOS DE RESTAURACIÓN        | COLECTIVIDADES            |
|----------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| Meliá Hotels International | Comess Group                  | Aramark                   |
| NH Hotel Group             | Compañía del Tópico Café y Té | Áreas                     |
| Marriot Vacation Club      | Grupo Zena                    | Compass Group             |
| Palladium Hotel Group      | La Mafia se sienta a la mesa  | ISS Facility Services     |
| Be Live Hotels             | Restalia                      | Mediterránea de Catering  |
| Lopesan Hotel Group        |                               | MRM Foodservice Solutions |
| Sercotel Hotels            |                               | Ucalsa                    |
| Room Mate                  |                               |                           |



Principales mercados de procedencia de nuestros Hosted & Vip Buyers nacionales:

- Cataluña
- Comunitat Valenciana
- Andalucía
- Madrid
- Canarias
- Baleares
- País Vasco
- Aragón
- Galicia

› **Nuevas herramientas**

### Programa Recomienda

Como expositor, podrá **recomendar a la Organización la invitación a sus clientes actuales y potenciales** a través del Programa RECOMIENDA que ya está disponible en la web del salón en [oportunidades de negocio](#) y en el [Área del Expositor](#).

HOSTELCO recompensa estas recomendaciones, invitando **en nombre de la empresa Expositora** a los compradores; siempre y cuando cumplan con los criterios definidos por la Organización. La organización garantiza la **confidencialidad** de todas las recomendaciones.

### Hostelco Matchmaking System (con Upgrade)

Plataforma online disponible para **programar reuniones B2B con compradores invitados, completamente gratis**.

Como novedad, en esta edición **el sistema será bidireccional desde el principio**: tanto expositores como compradores podrán solicitar reuniones. Es muy importante que los expositores accedan a la plataforma y personalicen su perfil con su imagen y novedades que se presentarán durante el salón.

Las reuniones con los compradores tendrán lugar **en el stand de los expositores**.

A modo de recordatorio en la edición 2016, los expositores pagaron para mantener reuniones con compradores invitados. Paquetes de 5 Reuniones – 1.500€ y 10 reuniones – 3.000€.



## › Nuestras Novedades en las Actividades de Moments

### HOSTELCO Coffe Area



La importancia del café en la industria es indiscutible. Por eso, HOSTELCO ofrece un espacio monográfico, con la colaboración del **Fórum Cultural del Café**, para demostrar todas las posibilidades que ofrece este sector a través de conferencias, demostraciones, degustaciones y campeonatos.



### The Experience by Alimentaria & Hostelco



¿Hacia dónde se dirigen la gastronomía y la hostelería? La respuesta está en The Experience – Live Gastronomy, un espacio participativo que nos invita a vivir experiencias únicas e irrepetibles.

Es un área lúdica y dinámica que muestra a los expositores y visitantes de Alimentaria y Hostelco la innovación y creatividad que mueven el mundo de la restauración y la hostelería. A través de ponencias, showcookings y talleres se tratan temas de actualidad como **nuevas tendencias** en la alimentación, la **gestión de restaurantes** y hoteles, sostenibilidad en el sector, **soluciones para la restauración colectiva**, nuevos alimentos del futuro, cocina halal, etc. Asistir a **inspiradores talleres**, **aprender junto a chefs con estrellas Michelin**, descubrir lo último del sector hotelero...y todo con un mismo propósito: experimentar hoy las tendencias que marcarán el futuro del sector.

El expositor de HOSTELCO tendrá la posibilidad de participar como patrocinador y/o ofrecer una ponencia en este espacio.

Showcookings inspiradores, talleres participativos organizados por grandes cocineros o chefs de prestigio con estrellas Michelin... ¡Y mucho más! Todo con un denominador común: experimentar hoy el mañana de la industria.



**Paolo Casagrande**

Restaurante Lasarte  
(Barcelona)\*\*\*



**Fina Puigdevall**

Restaurante Les Cols  
(Girona)\*\*



**Marcos Morán**

Restaurante Casa  
Gerardo  
(Asturias)\*\*\*



**Eduard Xatruch y Oriol Castro**

Restaurante Disfrutar  
(Barcelona)\*



## HOSTELCO Live Restaurant

**HOSTELCO**  
Live  
Restaurant

Recreación de un restaurante que apostará por el interiorismo, la decoración, el mobiliario, el menaje y el equipamiento de front office. Un espacio flexible y adaptable que se transformará según las necesidades y el momento del día.

## Oportunidades para participar como Partner

Como expositor, te damos la posibilidad de incorporar tus productos como **PARTNER** y recibirás las siguientes contraprestaciones:

- Inclusión en el listado de expositores que se publicará en web, guía visitante e in situ
- Visibilidad de Logo en la comunicación referente a Live Hotel: web, RRSS y Newsletters.
- Visibilidad del logo en los soportes de Live Hotel
- Invitaciones al salón HOSTELCO
- 2 Invitaciones a HOSTELCO Awards

## > Nuevos acuerdos de colaboración

Los principales stakeholders del sector nos avalan. Es un orgullo contar con **CEHAT**- Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos, **CEHE**- Confederación Empresarial de Hostelería de España, **FEADRS** - Federación Española de Asociaciones Dedicadas a la Restauración Social, el **Consejo General de la Arquitectura Técnica de España**, **ARQUIN FAD** – la Asociación Interdisciplinaria del Diseño del Espacio de FAD, **Consejo General de Colegios Oficiales de Decoradores y Diseñadores de Interior**, y **Gremio de Hoteles de Barcelona**.

Todos nuestros colaboradores actúan como multiplicadores, difundiendo la propuesta de valor del salón y garantizando mayor éxito al mismo.

