

HOSTELCO

THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

NUEVAS FECHAS

17-20 MAYO 2021
RECINTO GRAN VIA



Fira Barcelona

Alimentaria Exhibitions

www.hostelco.com

#hostelco     



FOCUS ON HOSPITALITY BUSINESS

Co-located event:



Coorganizador:

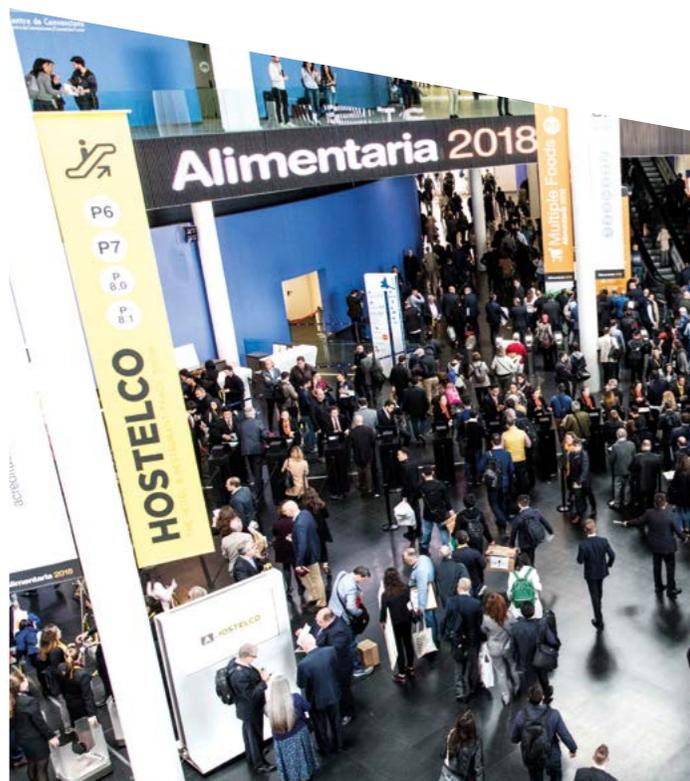


felac
FEDERACIÓN ESPAÑOLA
DE ASOCIACIONES DE
FABRICANTES DE MAQUINARIA
PARA HOSTELERÍA, COLECTIVIDADES
E INDUSTRIAS AFINES

Bienvenidos a HOSTELCO 2021

SALÓN INTERNACIONAL DE EQUIPAMIENTO
PARA LA HOTELERÍA, RESTAURACIÓN
Y COLECTIVIDADES

17-20 MAYO 2021
RECINTO GRAN VIA - BARCELONA



8 razones para no perderselo

1. Liderazgo

El encuentro líder a escala nacional y uno de los referentes europeos de un sector motor de la economía española.

2. Unidos para la excelencia

La **alianza entre HOSTELCO y Alimentaria crea la mayor plataforma internacional** para la industria de la hostelería, la gastronomía y la alimentación. Descubre la oferta más completa y transversal en equipamiento y alimentación.

3. Negocio

Un centro de negocios de primer nivel. Reúne a toda la cadena de valor de la hostelería y el 79% de los visitantes tienen poder de decisión de compra.

4. Experiencial

En HOSTELCO la hostelería muestra en vivo lo último del sector. Una oportunidad para conocer y dar a conocer las tendencias del sector a través de mesas redondas, talleres y espacios de actividades. Participa en ellas como expositor e invita a vivir experiencias únicas relacionadas con el mundo de la hostelería.

5. Innovación y tendencias

Uno de los mayores valores del salón. Conocer las **últimas novedades y tendencias del sector** es uno de los principales motivos de visita.

6. Internacionalización

HOSTELCO es un evento de proyección internacional que junto con Restaurama **concentra profesionales de más de 110 países.**

7. Promoción

Los medios se hacen eco de las novedades del salón. Una **repercusión mediática** que genera visibilidad al sector y a sus empresas participantes.

8. Partners

La **colaboración con todo el ecosistema del sector** permite detectar y abordar los cambios y las nuevas necesidades de la industria.

1. Liderazgo

La oferta más completa y transversal

HOSTELCO es el salón referente nacional y europeo que aglutina a toda la cadena de valor en un espacio único con toda la oferta y las últimas tendencias en equipamiento, maquinaria y accesorios para la hotelería, restauración y colectividades.

El salón se celebrará junto con Alimentaria, consolidándose como la mayor plataforma internacional para el sector Horeca. ¡Te esperamos!



DATOS HOSTELCO + RESTAURAMA 2018



47.500
visitantes del canal HORECA



+800 marcas
63% equipamiento
37% food & drinks

Abordamos los grandes retos y oportunidades de una industria motor de la economía del país

En un contexto donde la alimentación fuera del hogar y el turismo en España alcanzan niveles de récord y donde la disrupción tecnológica está transformando la hostelería, HOSTELCO se convierte, más que nunca, en un punto de encuentro indispensable para definir la nueva esencia de los establecimientos.

HOSTELERÍA EN ESPAÑA



+309.000
establecimientos de hostelería
277.539 de restauración
32.089 de alojamiento



7,2% PIB
producto interior bruto

(Fuente: CEHE, 2017)

DATOS RESTAURACIÓN



El consumo de alimentación fuera del hogar
+36.000 Mill.€
creció el triple que el doméstico
(Fuente: FIAB)

DATOS ALOJAMIENTOS



2º país en inversión hotelera de Europa, con un aumento del **23%** respecto al año anterior,
5.000 Mill.€ aprox.
(Fuente: Colliers International, 2018)



3,5%
crecimiento de las colectividades
(Fuente: CEHE, 2017)



2º destino mundial
83 Mill. de turistas que gastaron **90.000** Mill.€

2. Unidos para la excelencia

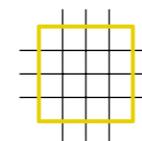


La alianza entre **Alimentaria**, la mayor feria de alimentación y bebidas, y **HOSTELCO**, el mayor salón nacional de equipamiento para la hostelería, crea la plataforma internacional más completa y transversal para el canal Horeca. Un ecosistema único que abarca **toda la cadena de valor**, ofrece soluciones específicas para cada segmento y genera **nuevas oportunidades de negocio**.



Plano sujeto a posibles cambios

Cifras 2018



100.000 m²
superficie neta de exposición



4.500
empresas expositoras
70 países representados



150.000
visitantes profesionales
30% internacionales
156 países



1.400
compradores internacionales invitados



200
actividades y conferencias



+12.500
encuentros de negocio programados



21.500
congresistas y asistentes



35 chefs
45 estrellas Michelin

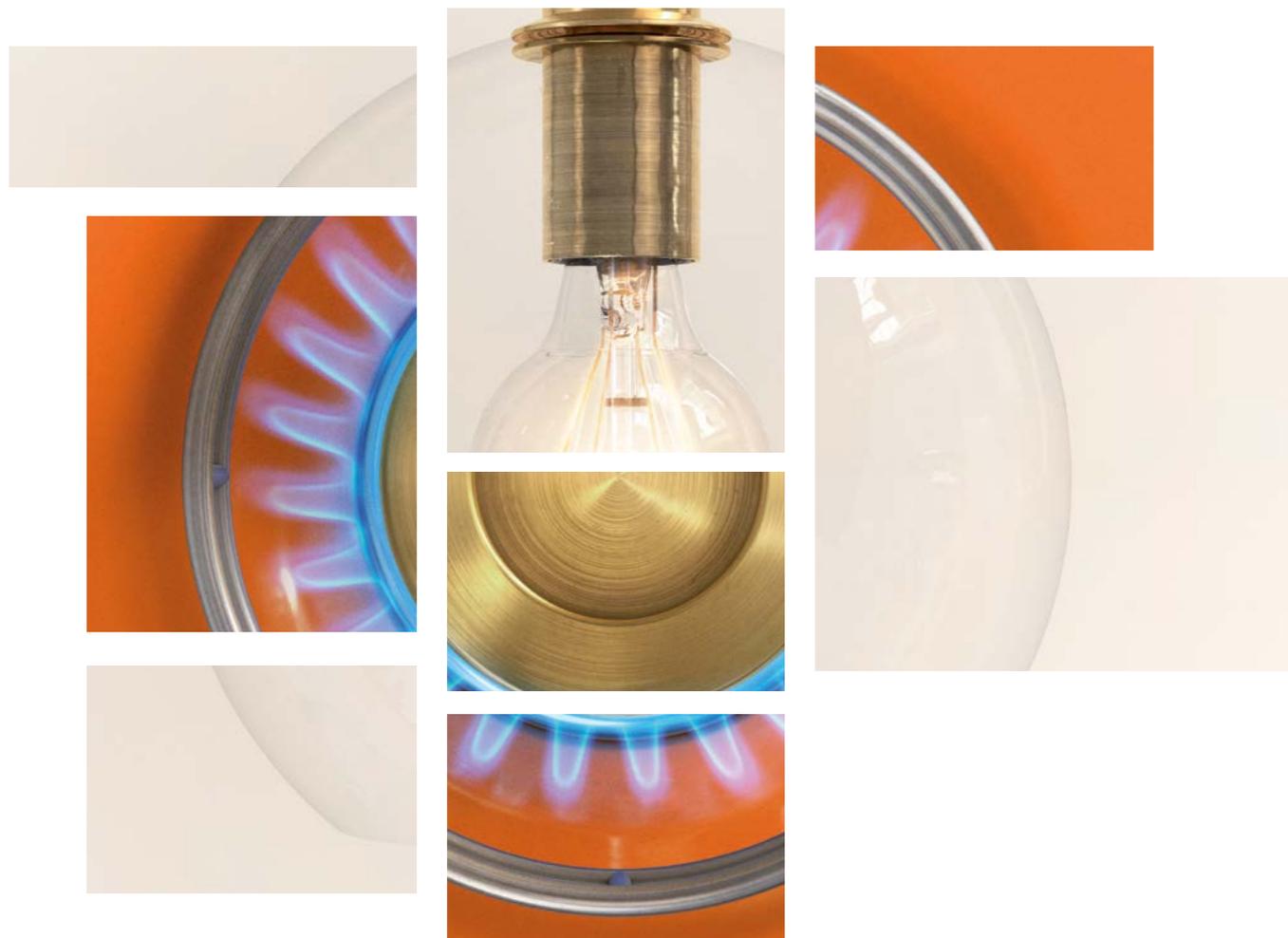


200 Mill.€
de impacto económico estimado en Barcelona

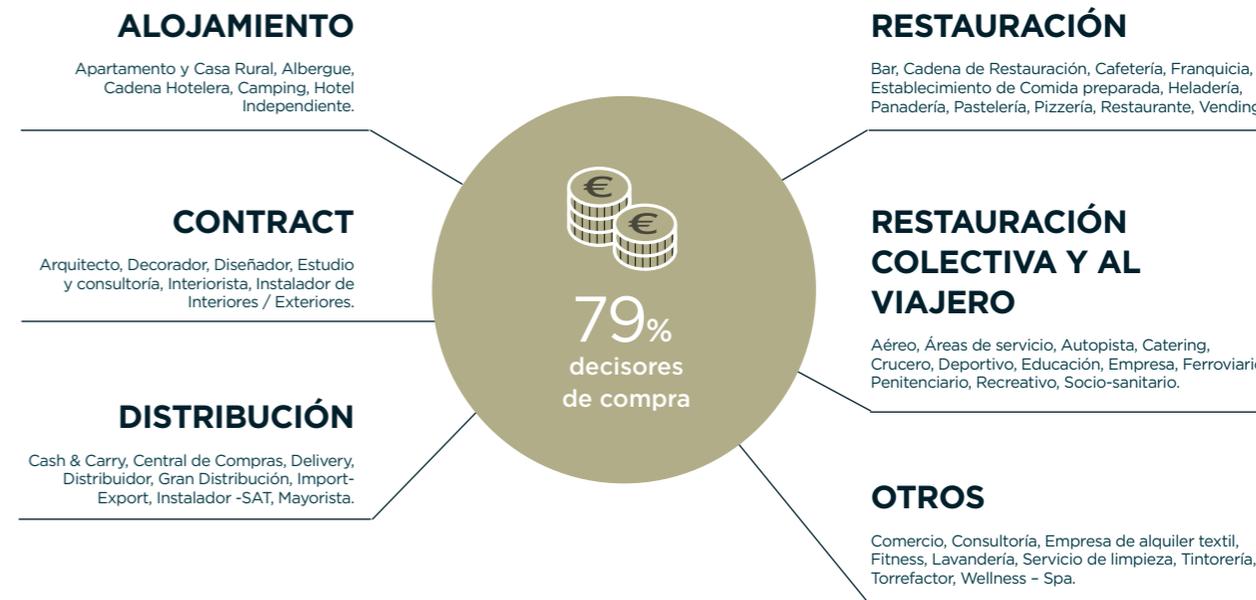
3. Negocio

HOSTELCO acoge un alto porcentaje de visitantes con capacidad de decisión de compra. El salón conecta clientes, representantes y expertos del sector para generar nuevas oportunidades de negocio

FOCUS ON HOSPITALITY BUSINESS



Visitantes con poder de decisión de compra

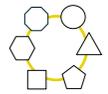


OBJETIVO DE VISITA EN 2018

84,8%
Información sobre novedades y tendencias

84,2%
Buscar nuevos productos y soluciones

81,8%
Ver la evolución del sector



Seis nuevas áreas de exposición

La sociedad y los hábitos de consumo evolucionan. HOSTELCO cambia con ellos

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.

Estas seis áreas reunirán la **oferta más completa y transversal para la restauración, colectividades y alojamientos**, ofreciendo todo lo necesario para que los profesionales puedan afrontar sus proyectos y dar **respuesta a los nuevos retos** que plantea la transformación de una industria en constante cambio.

H FULLY EQUIPPED
Equipamiento, maquinaria, accesorios

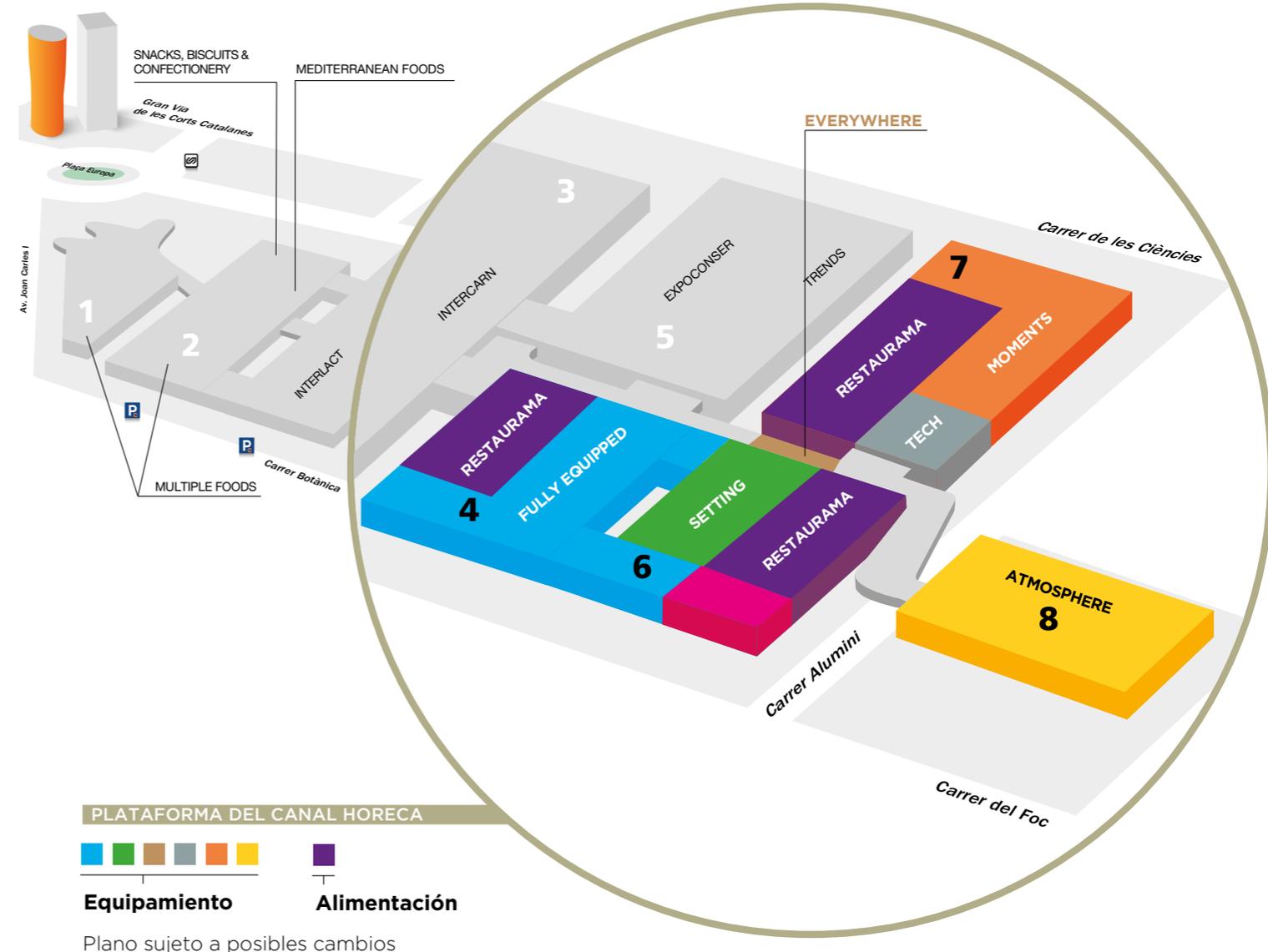
H TECH
Tecnología, software y entretenimiento

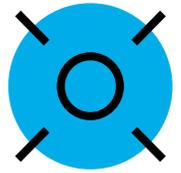
H SETTING
Menaje, servicio de mesa

H MOMENTS
Café, bar, panadería, pastelería, heladería

H EVERYWHERE
Transporte, delivery, servicios, vending

H ATMOSPHERE
Interiorismo, decoración, textil, mobiliario, bienestar





H | FULLY EQUIPPED

Equipamiento, maquinaria, accesorios

El equipamiento del futuro, hoy

Todo el equipamiento, toda la maquinaria y todos los accesorios de la industria de la hotelería y la restauración estarán presentes en este espacio. Es el sector que concentra prácticamente todas las marcas del mercado y la mayor oferta de una industria que encadena cinco años de crecimiento ininterrumpidos impulsados por los excelentes resultados de la industria turística española, además de su actividad de exportación.

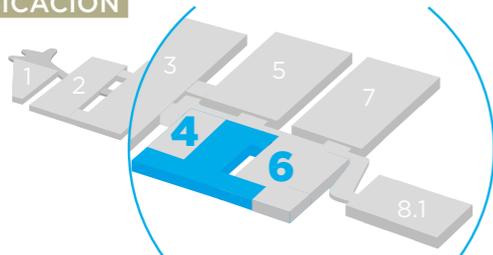
OFERTA

- > EQUIPAMIENTO DE COCCIÓN, FRÍO, LAVADO, EXTRACCIÓN DE HUMOS, ALMACENAMIENTO, PURIFICACIÓN DE AGUA, ELIMINACIÓN DE DESECHOS,...
- > PEQUEÑO Y MEDIANO ELECTRODOMÉSTICO
- > VITRINAS EXPOSITORAS
- > VENTILACIÓN Y CLIMATIZACIÓN
- > MOBILIARIO INOXIDABLE
- > LAVANDERÍA

 **+5,5%**
exportaciones
españolas

 **+7,4%**
importaciones
españolas

UBICACIÓN



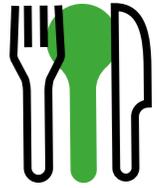
ACTIVIDADES

HOSTELCO
Speakers'
Corner

The
Experience
Live Gastronomy
by Alimentaria & HOSTELCO

HOSTELCO
Live
Restaurant





H | SETTING

Menaje, servicio de mesa

La clave está en la mesa

El menaje se ha convertido en un elemento crucial para generar vivencias positivas y fidelizar a los clientes. Según un estudio del SCA, el 80% de los usuarios lo consideran esencial para disfrutar de una experiencia satisfactoria y recomendable en todos los sentidos.

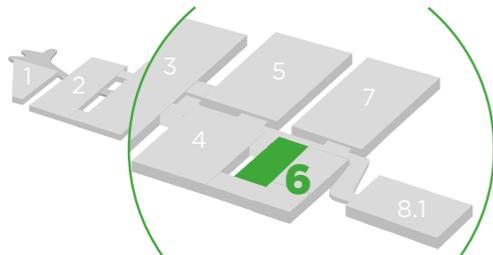
OFERTA

- > MENAJE PARA COCINA
- > CUBIERTOS, VAJILLAS Y CRISTALERÍA
- > SERVICIOS DE MESA Y ACCESORIOS DE SALA
- > ENVASES DE ALMACENAMIENTO

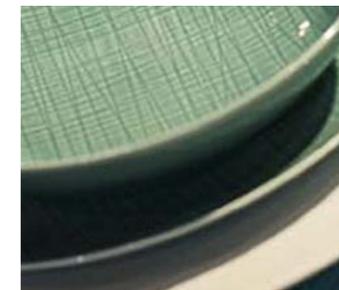
El 80% de los usuarios lo consideran esencial para disfrutar de una experiencia satisfactoria y recomendable

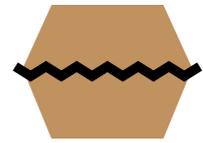
Fuente: estudio CSA

UBICACIÓN



ACTIVIDADES





EVERYWHERE

Transporte, delivery, servicios, vending

La excelencia nos mueve

El delivery es una de las mayores tendencias en la actualidad. Se estima que en cinco años el 20% de las ventas en restauración estén relacionados directamente con servicios de delivery y take away. Un modelo de negocio que, junto con el vending, abre perspectivas inéditas en la distribución y la relación con el cliente.

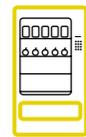
En 2018 el Delivery ha crecido un 26% en España. Y en Europa se prevé hasta el 2022 un crecimiento de más de un 20%

Fuente: Observatorio Sectorial DBK y ARCANO

OFERTA

- > PLATAFORMAS ONLINE, PACKAGING Y ENVASES DESECHABLES, ARTÍCULOS MONOUSO, BOLSAS TÉRMICAS DE REPARTO
- > SERVICIOS: CONSULTORÍA Y AUDITORÍA, PROYECTOS LLAVE EN MANO, AGENCIAS DE DISEÑO GRÁFICO
- > TRANSPORTE, LOGÍSTICA Y VEHÍCULOS (ELÉCTRICOS, REFRIGERADOS, FOOD TRUCKS...)
- > MAQUINARIA, DISPENSADORES AUTOMÁTICOS, ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS

+48%
Pedidos online
en España



370.000
máquinas en España
11% del parque de
máquinas de Europa



15.870 Mill.€
facturación total en Europa
14% de las ventas en España

Fuente: Marcas de restauración, 2017

Fuente: DBK informa, EVA, ANEDA (2017)

UBICACIÓN



ACTIVIDADES

The Experience
Live Gastronomy
by Alimentaria & HOSTELCO





H | TECH

Tecnología, software y entretenimiento

La innovación en acción

Los consumidores de hoy en día, más digitales y conectados, buscan la inmediatez en los servicios, obligando a los establecimientos a reinventarse para ofrecer un servicio de máxima calidad, que aporte una experiencia completa de confort, bienestar y entretenimiento. Un cambio de paradigma con nuevos retos, pero también nuevas oportunidades de negocio.

Digitalización de la gestión, automatización de procesos, apps eficaces que fidelizan, pagos con móvil, habitaciones inteligentes, restaurantes domóticos, menús con realidad aumentada... la disrupción tecnológica está transformando el mundo, los negocios y, especialmente, la industria de la hotelería y la restauración.

OFERTA

- > TPV Y SOFTWARE DE GESTIÓN
- > SISTEMAS DE SEGURIDAD Y ACCESOS
- > MONITORIZACIÓN Y MULTIMEDIA
- > SISTEMAS DE GESTIÓN Y ENERGÍA
- > ENTRETENIMIENTO (SERVICIOS DE CONTENIDO MUSICAL PARA DISPOSITIVOS MÓVILES, TELEVISIÓN A LA CARTA)
- > SISTEMAS DE GESTIÓN DE RESIDUOS



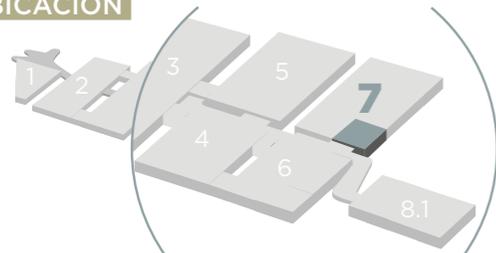
+50%
empresarios españoles
apuestan por la tecnología



50% pago con móvil
90% ofrecerá este servicio a corto plazo

(Fuente: Basque Culinary Center y Tech Food Consult)

UBICACIÓN



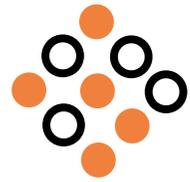
ACTIVIDADES

HOSTELCO
Live
Restaurant

HOSTELCO
Live
Hotel

HOSTELCO
Live
Arena





H MOMENTS

Café, bar, panadería, pastelería, heladería

Creando momentos únicos, inolvidables e irrepetibles

Las cafeterías y los bares son los **locales de hostelería estrella** en el territorio nacional. Las panaderías y pastelerías tradicionales están transformando sus modelos de negocio, integrando grandes cambios en su imagen y conceptualización, para dar respuesta a la nueva demanda del consumo alimentario fuera del hogar. La tendencia es crear **espacios que aporten comodidad, abiertos desde la mañana hasta la tarde y con servicios** de restauración para consumir en el local o “to go” como café, bocadillos, sándwiches y repostería. Moments reunirá la **mayor oferta en equipamiento y accesorios** para cafeterías, panaderías, pastelerías, heladerías y pizzerías.

OFERTA

EQUIPAMIENTO Y ACCESORIOS PARA:

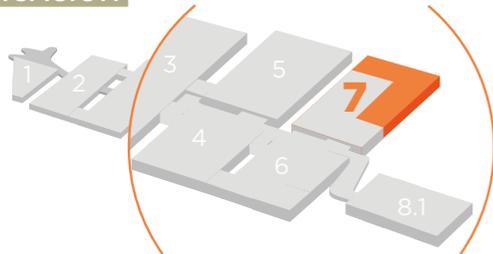
- > CAFÉ Y TÉ
- > PANADERÍA Y PASTELERÍA
- > PIZZA
- > HELADERÍA



+184.000

locales en España

UBICACIÓN

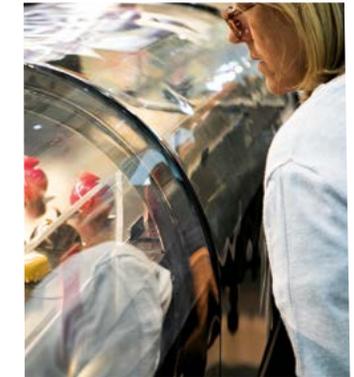


ACTIVIDADES

HOSTELCO
Coffee Area

The Experience
Live Gastronomy
by Alimentaria x HOSTELCO

HOSTELCO
Live Restaurant





H | ATMOSPHERE

Interiorismo, decoración, textil, mobiliario, bienestar

Donde el ambiente se convierte en negocio

Los espacios comunican y crean emociones. En un mundo en el que los usuarios demandan vivencias únicas, el diseño de los entornos se ha convertido, más que nunca, en un factor clave de competitividad. Y para ello, cada detalle cuenta: la iluminación, el diseño del mobiliario, la decoración, el bienestar, la calidad de los materiales, la atención de los camareros, su imagen, etc. En esta área, se muestran **las últimas soluciones en ambientación y personalización de espacios para ofrecer una experiencia sin igual**. Atmosphere acoge **toda la cadena de valor del contract hospitality**: empresas de interiorismo, hoteleros, restauradores y arquitectos.

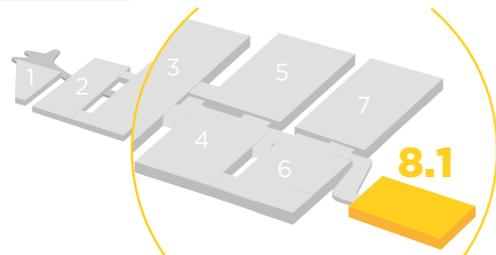
OFERTA

- > MOBILIARIO E ILUMINACIÓN
- > INTERIORISMO Y DECORACIÓN
- > TEXTILES, ROPA Y UNIFORMES
- > BIENESTAR (WELLNESS, FITNESS Y AMENITIES)
- > HIGIENE

"En una hora, un cliente se puede fijar en 7.000 puntos de un establecimiento."

Fuente: CSA

UBICACIÓN



ACTIVIDADES

HOSTELCO
Live
Restaurant

HOSTELCO
Live
Hotel

HOSTELCO
Live
Arena



 Oportunidades entre expositores y compradores

HOSTELCO invita a compradores clave con proyectos e intención real de compra, a través de diferentes programas



PROGRAMA HOSTED & KEY BUYERS

Programa de invitación de profesionales nacionales e internacionales especialmente seleccionados para el evento y con alta capacidad de compra.



PROGRAMA RECOMIENDA

Como expositor, podrás invitar a tus clientes actuales y potenciales a participar en los programas de compradores.



MATCHMAKING SYSTEM

Ponemos a tu disposición una plataforma online que te permite agendar reuniones con los compradores invitados más afines a tus intereses.



NETWORKING EVENTS

Organizamos eventos y acciones dedicadas exclusivamente a compradores y expositores para favorecer el networking y las oportunidades entre empresas.

Amplifica tu presencia en el salón

HOSTELCO pone a tu disposición herramientas para difundir y comunicar la participación de tu marca en el evento.



CATÁLOGO DE EXPOSITORES Y PRODUCTOS

Es el canal más utilizado por los visitantes para conocer las novedades del salón. Reúne el listado y la ficha detallada de todas las empresas y productos participantes. Permite filtrar la información por segmentos, marcar favoritos, encontrar su ubicación en el plano, etc.



DOSSIER DE PATROCINIO

Te ofrecemos una gran variedad de opciones publicitarias para reforzar tu presencia en HOSTELCO y atraer el máximo de profesionales.



HOSTELCO APP

Toda la información del salón en un clic. Permite planificar la visita a través del móvil: catálogo de expositores, horarios, acceso, transporte, eventos, etc.



HOSTELCO MEDIA

Utiliza los canales de HOSTELCO para comunicar tus novedades y ofrecer información de interés a tus clientes: web, redes sociales, e-mailings y guía del visitante. **Los canales digitales son los más eficaces para amplificar tu visibilidad como expositor.**

4. Experiencial

Experimenta la revolución del sector

HOSTELCO ofrece un completo programa de **actividades experienciales y de formación** para vivir en **directo las últimas innovaciones** del sector.

Como expositor, podrás **incorporar tus productos** en estas áreas para **demostrar su funcionamiento en directo e impactar a más visitantes** junto a **chefs y profesionales de prestigio** más allá de tu stand.



HOSTELCO Speakers' Corner

Reglamentos, certificaciones y mantenimiento

Un espacio de interés para distribuidores y fabricantes de equipo, donde especialistas del sector tratarán sobre reglamentos, certificaciones y mantenimiento de equipos para la hotelería, restauración, restauración social y hospitalaria a nivel nacional e internacional.

PABELLÓN 4

The Experience Live Gastronomy by Alimentaria & HOSTELCO

El futuro es hoy

¿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**. 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**.

PABELLÓN 6

COLABORADORES:



CIFRAS 2018

35 chefs

45 estrellas Michelin

60 sesiones

76 ponentes

20 patrocinadores

HOSTELCO Coffee Area

Todo el universo del café

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.

PABELLÓN 7

COLABORADOR:



CIFRAS 2018

+1.000
asistentes

15 actividades
Campeonatos Nacionales,
mesas redondas y demostraciones

HOSTELCO Live Restaurant

Un restaurante vivo repleto de innovaciones

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

PABELLÓN 8.1

HOSTELCO Live Arena

El futuro nos habla

Charlas, ponencias y debates impartidos por expertos para conocer el presente y el futuro entorno al diseño, interiorismo y la tecnología en los proyectos de restauración y hotelería.

Live Arena cuenta con CEHAT e ITH como partners destacados para todo el contenido ligado a la actualidad, tendencias, retos, innovaciones y negocio de la industria hotelera.

PABELLÓN 8.1

PARTNER ESTRATÉGICO:



HOSTELCO Live Hotel

Demuestra tu valor en directo

HOSTELCO Live Hotel **recrea todos los ambientes de un hotel**, diseñados por reconocidos estudios de arquitectura y diseño, mostrando soluciones en interiorismo, tecnología y equipos para el sector del alojamiento.

Un espacio que ofrece máxima visibilidad entre prescriptores y cadenas hoteleras y que **promueve el conocimiento y el networking** a través de conferencias, presentaciones y un servicio de asesoramiento.

PABELLÓN 8.1

PARTNER ESTRATÉGICO:



CIFRAS 2018

7 espacios

Wellness & Spa
Fitness
3 habitaciones
1 suite
1 sala de conferencias
1 lobby

25 ponentes

6 mesas redondas

5. Innovación y tendencias

Una oportunidad para posicionarte ante el sector

Conocer las innovaciones y tendencias que **marcarán el rumbo de la industria** es uno de los principales motivos de visita al salón. En este sentido, HOSTELCO ofrece una oportunidad imprescindible a las empresas para mostrar sus novedades y posicionarse ante todo el sector. En 2018, se presentaron **más de 200 novedades**.



HOSTELCO Hunters, expertos en tendencias

Expertos e influencers en hotelería, restauración y equipamiento, se encargan de **detectar las novedades de los expositores y amplificarlas al máximo** a través de la comunidad del salón y sus propias comunidades.



HOSTELCO Awards, un reconocimiento al sector

Galardones de prestigio que reconocen el esfuerzo, la excelencia y la innovación de las empresas y los profesionales de la hotelería, la restauración y las colectividades. **¿Serás tú el ganador? ¡Apúntate y demuestra tu valor a todo el sector!**

Los Hostelco Awards reúnen a los mejores profesionales del sector y aportan una gran repercusión mediática.

6. Internacionalización

Donde la hostelería se proyecta al mundo

El salón atrae un gran número de visitantes profesionales con proyección internacional. En 2018 participaron en HOSTELCO y Restaurama, **profesionales de más de 110 países**.

CIFRAS HOSTELCO + RESTAURAMA



EXPOSITORES

27%
expositores
internacionales



30 países
representados

VISITANTES

10%
visitantes
internacionales

+110 países
representados

RANKING DE PAÍSES VISITANTES

España	EE. UU.
Portugal	Polonia
Italia	China
Francia	México
Andorra	Colombia
Alemania	Dinamarca
Reino Unido	Suiza
Bélgica	Bulgaria
Países Bajos	Argentina
Marruecos	Corea del Sur



7. Repercusión mediática

Potencia tu negocio con una gran repercusión mediática

Los **medios nacionales e internacionales** se hacen eco de las novedades del salón. Aprovecha el impacto mediático que tiene la celebración de HOSTELCO, ofreciendo visibilidad a todo el sector del equipamiento y a sus empresas participantes.

CIFRAS HOSTELCO + RESTAURAMA



2.500
noticias generadas



3.500
publicaciones en redes



175
periodistas acreditados



+8Mill.
de impresiones



3,9Mill.€
de valor económico



+25.000
interacciones



459Mill.
de audiencia potencial

8. Partners

Alianzas estratégicas para una experiencia superior

El trabajo en equipo entre todos los eslabones del sector es clave para dar respuesta a la evolución en los hábitos del consumo y las nuevas necesidades del canal HORECA. Para ello, HOSTELCO cuenta con la presencia y colaboración de los **principales partners de la industria**.

PARTNERS ASOCIATIVOS

Acuerdos estratégicos con más de 40 entidades, tanto de ámbito nacional como regional, entre transversales y verticales.



Coorganizador:



Contacta con nosotros y te asesoramos

Red de agentes internacionales que cubren más de 60 países.

ESPAÑA

LLUÍS ARRIBAS

EVERYWHERE + FULLY EQUIPPED
+ MOMENTS

National Sales Executive

T. (+34) 932 332 995 - M. (+34) 662 322 139

larribas@firabarcelona.com

JULIÀ ARTIGAS

ATMOSPHERE + SETTING + TECH

National Sales Executive

T. (+34) 932 332 077 - M. (+34) 697 145 352

jartigas@firabarcelona.com

INTERNACIONAL

CONSTANZE SCHUSTER

International Key Account Manager

T. (+34) 935 679 691 - M. (+34) 639 136 457

cschuster@alimentaria.com

CLAUDIA REGNICOLO

ATMOSPHERE + EVERYWHERE + FULLY
EQUIPPED + MOMENTS + SETTING + TECH

International Sales Executive

T. (+34) 934 521 260 - M. (+34) 674 233 868

cregnicolo@alimentaria.com

Listado completo de contactos nacionales e internacionales en www.hostelco.com



FOCUS ON HOSPITALITY BUSINESS

IMPULSA TU NEGOCIO

¡PARTICIPA EN HOSTELCO 2021!

Coorganizador:



Alimentaria  Exhibitions



Fira Barcelona