



---

## PROPUESTA DE VALOR PARA SETTING

---

### › 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 Setting. Sus sectores de actividad son el sector Horeca, la restauración colectiva y de viajero. 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 hoteleras, restauración y colectividades**.

Destacamos las empresas más importantes del sector del menaje y el servicio de mesas para el canal HORECA que estarán representadas en Settings:

- 3 Claveles
- Casa gay
- Comas & partners
- Distribuidora Joan
- Garcia de pou
- Lacor
- Nicul
- Pordamsa
- Rak Porcelaine
- Tognana Porcellane
- Vista Alegre
- Vollrath pujadas
- Zodiac Stainless Solution

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

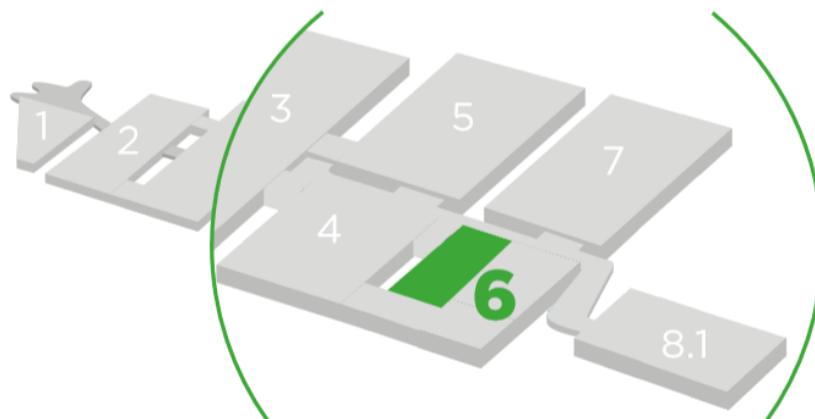
El salón reorganiza sus contenidos en seis áreas temáticas con el objetivo de facilitar la visita, mejorar la experiencia e impulsar la creación de sinergias entre sectores y visitantes.



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

- Un **agrupamiento de la oferta**: menaje para cocina, cubiertos, vajillas y cristalería, servicios de mesa y accesorios de sala y envases de almacenamiento.
- Una nueva imagen de marca (**rebranding**)

### UBICACIÓN





- **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 SETTING** a una base de datos de **+250.000 registros**, de los cuales el **13,03%** son del canal Horeca, restauración, restauración colectiva y restauración de viajeros, perfiles todos ellos, **sensibles a la oferta del ATMOSPHERE**.
- **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 Atmosphere, principalmente nacionales, pero también internacionales.

Esta edición **invertiremos 57% más** en traer compradores de alto nivel. Entre ellos, un **27%** que **tienen interés** en la oferta expositiva del sector **SETTING**.

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 Mafía 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 Setting

### 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



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.

