



&




Fira Barcelona
hostelco.com
    
#Hostelco

Alimentaria  Exhibitions
alimentaria-bcn.com
    
#Alimentaria2018

PRENSA / PREMSA / PRESS

Del 16 al 19 de abril de 2018
www.alimentaria-bcn.com
www.hostelco.com

La alianza de ambos salones reunirá 4.500 empresas y 150.000 profesionales, un 27% internacionales

Alimentaria y Hostelco, la gran plataforma ferial de la alimentación y el equipamiento hostelero

La celebración conjunta de Alimentaria y Hostelco, dos salones de referencia, permitirá ofrecer a la industria de la alimentación, bebidas, *Food Service* y equipamiento hostelero una gran plataforma de internacionalización, negocio e innovación, con la gastronomía como valor diferencial. La presencia, en una superficie de 100.000 m² netos del recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona, de grandes empresas y organizaciones del sector junto a centenares de actividades y la presentación de las últimas novedades convierten a esta cita en una oportunidad única para los profesionales.

La simultaneidad de Alimentaria (el Salón de la Alimentación, Bebidas y *Food Service*) con Hostelco (el Salón Internacional del Equipamiento y Maquinaria para la Restauración, Hotelería y Colectividades) del 16 al 19 de abril, mostrará tanto a la distribución como al canal *Horeca* la oferta más completa y transversal de toda la cadena de valor de la industria de la restauración y la gastronomía.

En total, congregarán a más de 4.500 firmas expositoras, un 27% de las cuales serán internacionales, procedentes de 70 países. Por otra parte, se espera recibir alrededor de 150.000 visitantes profesionales, de los que cerca de un 30% serán extranjeros y 1.400 compradores clave invitados. Se presentarán más de 300 innovaciones, tendrán lugar unas 120 conferencias y actividades congresuales y se contará con la participación de 35 chefs con 45 estrellas Michelin.

El presidente de Fira de Barcelona y de Alimentaria, **Josep Lluís Bonet**, asegura que “queremos potenciar la complementariedad existente entre estas dos ferias líderes y ofrecer así una gran plataforma de negocio”. El director del Alimentaria Exhibitions, **J. Antonio Valls**, remarca que la celebración conjunta de ambos salones “contribuirá a poner en valor la gastronomía y las industrias alimentaria y de hostelería, evidenciando la enorme importancia de estos sectores para la economía española”.

En esta línea, el presidente del comité organizador de Hostelco, **Rafael Olmos**, considera a esta edición “estratégica, gracias a las sinergias generadas por los dos eventos. El recinto Gran Vía de Fira de Barcelona reunirá en un espacio único la industria de la alimentación y la maquinaria para la hostelería, aumentando así las oportunidades de negocio”.

Potenciar el negocio y la salida al exterior

Alimentaria y Hostelco 2018 tienen como objetivo potenciar el negocio internacional y poner en contacto a sus empresas expositoras y a compradores procedentes de más de 150 países. En este sentido, ambos salones han invitado a más de 1.400 compradores clave y atraerán visitantes y prescriptores de todo el mundo.

Así, Alimentaria ha invitado a 800 grandes compradores internacionales, priorizando el perfil de importadores, distribuidores y canal *Horeca*. La

La celebración de las dos ferias ocupará una superficie neta de más de 100.000 m² del recinto Gran Vía de Fira de Barcelona

Se potenciará la internacionalización con cerca de un 30% de las empresas y visitantes extranjeros y más de 1.400 compradores clave

150 actividades gastronómicas en The Alimentaria Experience y The Hostelco Experience congregarán a 45 estrellas Michelin

organización prevé que estos profesionales, junto con otros visitantes con poder de decisión de compra participen en unas 12.500 reuniones con las firmas expositoras.

Hostelco, por su parte, organizará encuentros entre las empresas expositoras y los más de 600 buyers, nacionales e internacionales, invitados al salón. Se trata de grandes importadores internacionales y distribuidores nacionales, que operan en los sectores del equipamiento y accesorios para hostelería. A estos colectivos se sumarán representantes de 80 cadenas hoteleras, de restauración y colectividades.

Más gastronomía

El impulso a la calidad gastronómica será una de las principales señas de identidad comunes en Alimentaria y Hostelco. Por eso, se han organizado más de 150 actividades dirigidas a potenciar las conexiones entre las industrias alimentaria, gastronómica y turística.

La complementariedad entre las dos ferias se hará especialmente patente entre Hostelco y Restaurama, el salón de Alimentaria dedicado al *Food Service* y la alimentación fuera del hogar, y en los espacios que cada uno de ellos dedica a las demostraciones gastronómicas. Así, The Hostelco Experience y The Alimentaria Experience reunirán a 35 de los chefs más laureados del momento, sumando entre ellos 45 estrellas Michelin. **Andoni Luis Aduriz** (restaurante Mugaritz, Gipuzkoa), **Fina Puigdevall** (Les Cols, Girona), **Nandu Jubany** (Can Jubany, Barcelona), **Paco Roncero** (La Terraza del Casino, Madrid) y **Mario Sandoval** (Coque, Madrid) participarán en los dos eventos con distintos enfoques.

Dentro del salón de Alimentaria Intervin, Vinorum Think, la zona de reflexión, divulgación y negocio en torno al vino español congregará a expertos mundiales del sector, como Jancis Robinson, Nick Landor o Eric Asimov; mientras que Barcelona Cocktail Art ofrecerá las propuestas más innovadoras en coctelería, a cargo de reconocidos *bartenders*. Finalmente, Olive Oil Bar, la barra de aceites *gourmet* del salón, permitirá degustar un centenar de las mejores marcas de toda España y otros países mediterráneos.

Por su lado, The Hostelco Coffee Area reunirá profesionales y empresas de maquinaria, equipamiento y accesorios para la elaboración del café y celebrará campeonatos, mesas redondas y clases magistrales.

Alimentaria, la gran cita del sector

Alimentaria reunirá en siete pabellones del recinto de Gran Via de Fira de Barcelona a las más importantes empresas del sector de la alimentación, bebidas y Food Service. Con el fin de organizar su amplísima oferta y facilitar su visita, la feria se estructura en torno a seis certámenes sectoriales: Intervin, Intercarn y Restaurama, que por sus dimensiones, prestigio y representatividad sectorial son por sí mismos los principales referentes feriales de España para las industrias vitivinícola, cárnica y *Food Service*, respectivamente; Expoconser (el escaparate por excelencia de conservas y semiconservas); Interlact (con una extensa oferta de lácteos y derivados) y Multiple Foods (que concentra los productos de gran consumo, agrupa las áreas International Pavilions; Lands of Spain; Snacks, Biscuits & Confectionary; Mediterranean Foods, Organic & Functional Foods, Grocery Products y Fine Foods). A estos se suma Alimentaria Premium, una exclusiva zona dedicada a productos de alta gastronomía y enología.

Además, la innovación, las tendencias y las oportunidades de negocio serán protagonistas en The Alimentaria Hub, que conformará un gran espacio con más de un centenar de conferencias, ponencias y congresos que también acogerá el área Innoval que mostrará cerca de 300 productos novedosos.

Hostelco, la innovación en hoteles y equipamiento

Hostelco se ubicará en el pabellón 8 y compartirá con el sector Restaurama del salón Alimentaria los pabellones 6 y 7 del recinto ferial. Presentará las últimas novedades en productos, tecnologías y soluciones de los ámbitos de equipos y maquinaria para hostelería; menaje, servicio de mesa, utensilios y envases; tecnología, entretenimiento y software; café; textiles, ropa y uniformes; interiorismo, decoración iluminación y mobiliario; limpieza y lavandería; vending; spa, wellness y complementos; equipos y utensilios; panadería, heladería y pastelería.

Contará además, con más de 20 ponencias y charlas con expertos del sector y ampliará los espacios de demostraciones de los productos y servicios expuestos. Así, presentará el nuevo espacio "Live Hotel", que recreará la recepción, habitaciones, sala de fitness y el spa de un hotel de última generación, que englobará las tendencias decorativas y tecnológicas de un nuevo concepto de "hospitality".

Barcelona, 4 de abril de 2018

Susana Santamaria / Gloria Dilluvio

(34) 93 452 11 04 / prensa@alimentaria.com

(34) 93 233 21 72 / gdilluvio@firabarcelona.com



Europa / Fira



Featured Activities

- TAH** The Alimenteria Hub
- TAE** The Alimenteria Experience
- O** Olive Oil Bar
- V** Vinorum **THINK** by Intervin
- BCA** BARCELONA COCKTAIL ART LIVE SPIRITS
- THCA** The **HOSTELCO** Coffee Area
- THE** The **HOSTELCO** Experience Live Hotel & Gastronomy
- THSC** The **HOSTELCO** Speakers' Corner

Themed Areas



Vinum Nature by Intervin 2018

ALIMENTARIA

Halls: 1, 2, 3, 4, 5, 6 and 7

HOSTELCO

Halls: 6, 7, 8.0 and 8.1

Access recommendations

SOUTH ENTRANCE / Halls: 1 - 2
EAST ENTRANCE / Halls: 3 - 4 - 5
NORTH ENTRANCE / Halls: 6 - 7 - 8

Useful information



INTERIOR DESIGN, DECORATION, LIGHTING AND FURNITURE

TECHNOLOGY, ENTERTAINMENT AND SOFTWARE

Alimentaria 2018

International Food, Drinks & Food Service Exhibition

A unique
Food, Drinks and
Gastronomy
Experience



HUB

INDUSTRY

TOURISM

FOOD SERVICE

INTERVIN

INNOVATION

RESTAURAMA

157 COUNTRIES

INTERNATIONAL

FOOD

& DRINKS

GASTRONOMY

BUSINESS

OVER 140,000 VISITORS

MULTIPLE FOODS

INTERCARN

KNOWLEDGE

ALIMENTARIA EXPERIENCE

INTERLACT

FINE

FOODS

Co-located event



BARCELONA

April 16-19

Gran Via Venue

www.alimentaria-bcn.com

The
Alimentaria
Hub

Trends & Innovation

The
Alimentaria
Experience

Live Gastronomy

Alimentaria  Exhibitions


Fira Barcelona

Del 16 al 19 de abril de 2018
www.alimentaria-bcn.com

La feria, una de las más importantes del mundo, ha alcanzado la plena contratación de sus espacios

Alimentaria 2018 revalida su compromiso con el impulso de la internacionalización del sector

El Salón Internacional de Alimentación, Bebidas y Food Service prepara su mayor edición de los últimos años, consolidada como la plataforma de internacionalización y negocio de referencia para la industria de toda España. La celebración junto a Hostelco multiplicará las sinergias con la hostelería y la restauración –sectores clave para la economía española– lo que permitirá convocar a más de 4.500 firmas expositoras que mostrarán al mundo sus mejores productos e innovaciones. Además, se espera la visita de más de 150.000 visitantes profesionales.

En la cuenta atrás para su celebración –del 16 al 19 de abril–, Alimentaria 2018, organizada por Alimentaria Exhibitions, ha logrado comercializar la totalidad de los 100.000 m2 de superficie expositiva neta prevista, casi todo el recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona.

Con el fin de organizar su amplísima oferta de forma más eficaz y facilitar a los profesionales sacar el máximo partido de su visita a la feria, Alimentaria 2018 se estructurará en torno a seis salones sectoriales: Intervin, Intercarn y Restaurama, que por sus dimensiones y prestigio son por sí mismos los principales referentes feriales de España para los sectores del vino, la carne y el Food Service respectivamente; Expoconser (el escaparate por excelencia de conservas y semiconservas españolas); Interlact (con una extensa oferta de lácteos y derivados) y Multiple Foods (orientado al gran consumo y las categorías en auge, agrupa las áreas International Pavilions; Lands of Spain; Snacks, Biscuits & Confectionary; Mediterranean Foods, Organic & Functional Foods, Grocery Products y Fine Foods). A estos se suma Alimentaria Premium, una exclusiva zona dedicada a productos gourmet.

Según J. Antonio Valls, director general de Alimentaria Exhibitions y del salón, “estamos convencidos de que Alimentaria 2018 será la mayor edición de los últimos años: todos los salones que componen la feria ya han alcanzado la plena contratación de sus espacios, un éxito sin precedentes. Además, esperamos recibir a más de 150.000 visitantes profesionales, de los que estimamos que un 30% serán internacionales, fruto del esfuerzo realizado en ampliar nuestros recursos en promoción exterior”.

Destacada participación de empresas foráneas

Alrededor del 27% de las firmas expositoras de Alimentaria procederán de fuera de España. Los países de la Unión Europea son los que aportan más expositores, encabezados por Italia, Francia, Portugal y Alemania, si bien es cada vez más relevante la presencia de stands de Europa del Este (Polonia, Bulgaria, Rumanía, Lituania, Rusia, República Checa y Letonia, entre otros), países asiáticos (liderados por China y Corea del Sur), mediterráneos (como Israel, Turquía, Chipre, Argelia, Marruecos y Túnez) y latinoamericanos (como Argentina, Colombia, Perú, Ecuador y Costa Rica).

En este sentido, Josep Lluís Bonet, presidente de Alimentaria y de Fira de Barcelona, destaca que “las compañías internacionales han valorado las excelentes oportunidades que les ofrece Alimentaria como puerta de entrada al mercado español y europeo”.

La oferta de la feria se estructurará alrededor de seis salones sectoriales: Intervin, Intercarn, Restaurama, Multiple Foods, Expoconser e Interlact

Alimentaria tiene como objetivo propiciar más de 12.500 encuentros de negocios entre expositores y 800 compradores internacionales

MAPAMA, FIAB, ICEX, FEV, FEHR, PRODULCE y AECOC son algunas de las entidades que dan apoyo a la feria

Potenciar la salida al exterior

Alimentaria2018 pone el foco en facilitar el contacto entre sus expositores y compradores internacionales, procedentes de más de 150 países, que muestran un interés creciente por los alimentos y bebidas españoles. Si bien Europa seguirá siendo la principal área de origen de los visitantes de la feria (principalmente de Italia, Francia, Portugal, Reino Unido y Alemania), se prevé un incremento notable de representantes de zonas de gran interés estratégico para el mercado español, como Norteamérica (Estados Unidos, México y Canadá), Asia (con destacada presencia de India, China, Corea del Sur, Tailandia o Japón) y Latinoamérica (en especial de Colombia, Brasil, Argentina y Perú).

Asimismo, con el fin de fomentar las exportaciones, la feria ha incrementado la inversión en su programa Hosted Buyers para invitar a 800 compradores internacionales clave –de los que más de la mitad asistirán a Alimentaria por primera vez–, priorizando el perfil de importadores y grandes operadores de la distribución y el canal Horeca. Así, en esta edición acudirán como invitados representantes de cadenas tan importantes como Heb y Walmart (Estados Unidos), Cencosud (Perú, Colombia, Argentina, Uruguay, Chile y Brasil), Palacio de Hierro (México), Carrefour (Túnez y Marruecos), Kobe Bussan (Japón), Morrisons (Reino Unido) o Edeka (Alemania). La organización prevé que estos profesionales, junto con otros visitantes con poder de decisión de compra (tanto nacionales como internacionales) participen en más de 12.500 reuniones con las firmas expositoras. Gran parte de esos encuentros de negocios se programarán dentro de los Food&Drink Business Meetings (organizados por FIAB), que reunirán a expositores y compradores de fuera de Europa; y los Intervin Business Meetings, que posibilitarán a las bodegas participantes mantener entrevistas con cerca de 300 importadores, distribuidores y operadores vinícolas.

Para implementar su estrategia de internacionalización, Alimentaria cuenta con el apoyo del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA), el ICEX. También ha firmado acuerdos de colaboración con la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), la Federación Española del Vino (FEV), la Federación Española de Hostelería (FEHR), la Asociación Española del Dulce (Produlce) y la Asociación de Empresas del Gran Consumo (AECOC), entre otras.

Fuerte respaldo de CCAA, Diputaciones y asociaciones sectoriales

Según datos del MAPAMA, el 98% de las empresas alimentarias españolas tiene menos de 50 empleados, por lo que para muchas de estas es básico contar con respaldo institucional para su promoción. En este sentido, destaca la participación en Alimentaria 2018 –en forma de stands agrupados– de la práctica mayoría de comunidades autónomas (Andalucía, Aragón, Asturias, Cantabria, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Cataluña, Comunidad Valenciana, Euskadi, Extremadura, Galicia, La Rioja, Madrid y Navarra), así como de Diputaciones provinciales (Almería, Ávila, Cádiz, Huelva y Málaga) y el Cabildo de Gran Canaria. El espacio contratado por estas instituciones alcanzará los 13.000 m². Por su parte, las principales asociaciones españolas de distintos sectores participarán en el salón, como Anafric, Fecic, Interporc, Interovic y Provacuno, (Intercarn) y ANFACO (Expoconser).

Innovación y gastronomía, señas de identidad de Alimentaria

Además de promover oportunidades de negocio, las más de 200 actividades que tendrán lugar en la feria –gran parte de ellas en sus dos grandes áreas temáticas, The Alimentaria Hub y The Alimentaria Experience– estarán dirigidas a impulsar la innovación en el sector y a potenciar las conexiones entre las industrias alimentaria, gastronómica y turística, que suman el 25% del PIB del país.

Así, The Alimentaria Hub conformará un gran espacio generador de conocimiento, tendencias y negocio. Innoval, una muestra de alrededor de 300 productos novedosos, será uno de sus grandes puntos de atracción, junto con la exposición disruptiva Taste of Tomorrow, los Digital Food Talks –conferencias exprés a cargo de expertos en marketing digital–, el VIII Encuentro de Innovación y Tecnología Alimentaria organizado por FIAB, el XII Congreso de la Dieta Mediterránea o las conferencias sobre retail de AECOC.

Por su parte, en The Alimentaria Experience –ubicada dentro del salón Restaurama– tendrán lugar talleres gastronómicos magistrales y *showcooking*s a cargo de los chefs españoles más influyentes del momento –acreditados con un total de 45 estrellas Michelin–, como **Carne Ruscateda, Paco Pérez, Ángel León, Elena Arzak, Dani García, Andoni Luis Aduriz, Fina Puigdevall** y **Mario Sandoval**, entre otros.

Dentro del salón Intervin, Vinorum Think, la zona de reflexión, divulgación y negocio en torno al vino español congregará a expertos mundiales del sector, como **Jancis Robinson, Nick Lander** o **Eric Asimov**; mientras que Barcelona Cocktail Art ofrecerá las propuestas más innovadoras en coctelería, a cargo de reconocidos *bartenders*. Finalmente, Olive Oil Bar, la barra de aceites *gourmet* del salón Multiple Foods, permitirá degustar un centenar de marcas de AOVE de toda España y otros países mediterráneos.

Barcelona, 4 de abril de 2018

Susana Santamaria / (34) 93 452 11 04 / prensa@alimentaria.com

Del 16 al 19 de abril de 2018
www.alimentaria-bcn.com

Intercarn, Intervin y Restaurama se reafirman como los salones locomotora de la feria

Alimentaria 2018 cubrirá toda la oferta sectorial organizada en seis salones de referencia

Intercarn (cárnicos y derivados), Intervin (vinos y espirituosos), Restaurama (Food Service), Multiple Foods (gran consumo y tendencias en alimentación), Expoconser (conservas y semiconservas) e Interlact (lácteos y derivados) son las grandes áreas de exposición en las que se articula la feria y que en su mayoría han alcanzado la plena contratación, junto con el espacio Alimentaria Premium. Este modelo ferial que se distingue por su apuesta por la sectorización, la innovación y la internacionalización cubre toda las necesidades de la industria alimentaria y su cadena de valor.

Gracias a su estrategia de verticalizar la oferta, Alimentaria facilita la creación de sinergias y potencia la complementariedad entre los distintos sectores clave, representados en cada uno de sus seis salones. A su vez, contribuye a impulsar categorías de producto en auge y nichos de mercado emergentes.

En su edición 2018, dos de los sectores locomotora de Alimentaria –Intercarn y Restaurama– se fortalecen, ampliando el metraje dedicado a exposición, así como la cifra de expositores. Por sus dimensiones, empresas participantes y proyección internacional, estos salones, junto con Intervin, constituyen por sí mismos los principales referentes feriales de España para los profesionales de la carne, el Food Service y el vino, respectivamente. Por otra parte, Intervin y Restaurama acogen gran parte de los nuevos espacios temáticos de la feria.

El resto de la oferta de Alimentaria se estructura alrededor de los salones Multiple Foods, donde se concentran los productos de gran consumo y los segmentos emergentes; Expoconser, la mejor plataforma de negocio exterior para la industria de conservas y preparados; e Interlact, toda una demostración de la vitalidad del sector lácteo. Completa estas propuestas sectoriales Alimentaria Premium, una exclusiva zona que congrega a las firmas más selectas de productos *gourmet* y *delicatessen*.

Intercarn reflejará la potencia de la industria cárnica española

El salón de Alimentaria dedicado a los productos cárnicos y sus derivados revalidará el respaldo unánime de las compañías españolas líderes (Campofrío Food Group, El Pozo Alimentación, Jorge Pork Meat, Los Norteños o Noel Alimentaria, entre otras muchos), que aportan más del 90% de la facturación del sector en España. Este apoyo ha propiciado un lleno total de su espacio expositivo meses antes de la celebración de la feria. Otra baza esencial en el éxito de Intercarn es su proyección exterior, por su condición de referente de la industria cárnica española en el mundo.

Así, Intercarn aglutinará en cerca de 15.000 m² de superficie (un 11% más que en la anterior edición) a alrededor de 500 firmas expositoras que representan la gran diversidad y dinamismo del sector. Una parte de éstas participarán de forma agrupada en los stands de sus principales asociaciones empresariales, como Anafric, Fecic, Interovic, Interporc o Provacuno, o bien bajo el paraguas institucional de su Comunidad Autónoma: Asturias, Castilla y León, Catalunya, Extremadura, Galicia, La Rioja, Madrid y Navarra contarán con pabellones propios para promocionar sus productos cárnicos.

Alimentaria potencia sinergias entre los distintos sectores estratégicos, representados en sus seis salones

Intercarn, Intervin y Restaurama constituyen por sí mismos los grandes referentes feriales de España para los profesionales de la carne, el vino y el Food Service

Multiple Foods, Expoconser e Interlact, junto con el espacio Premium, completan la extensa oferta expositiva de la feria

Intervin, la feria del vino español

Con cerca de 800 bodegas expositoras –Codorníu, Freixenet, Félix Solís, Familia Torres y Marqués de Riscal, entre muchas otras- y 15.000 m2 de superficie, Intervin se posiciona como el encuentro más relevante de la industria vinícola española y una potente plataforma de acceso a los mercados internacionales para el vino español. En algunos casos, las empresas estarán representadas en el salón ya sea a través de los consejos reguladores de sus respectivas regiones o de las instituciones promotoras de los productos de Castilla y León, Castilla-La Mancha, Catalunya, Euskadi, Extremadura, Galicia, La Rioja Madrid y Navarra.

Para facilitar la actividad exportadora de las bodegas presentes en el salón, en esta edición se volverán a celebrar los Intervin Business Meetings, un programa de encuentros de negocios entre las empresas vinícolas y los 300 compradores internacionales invitados a través del programa Hosted Buyers, que prioriza a aquellos importadores de vino español procedentes de Estados Unidos, Alemania, Canadá, India, China y México con una facturación superior a los dos millones de euros.

En esta edición Intervin estrenará Vinum Nature -una zona de 400 m2 dedicada específicamente a vinos ecológicos y biodinámicos certificados-, y Barcelona Cocktail Art, un área de 800 m2 orientada a la exposición y degustación de las principales firmas de destilados, en la que se fomentarán los contactos de negocios y se darán a conocer las propuestas más innovadoras en coctelería.

Restaurama, una propuesta única para el canal Horeca

El salón de Alimentaria destinado al Food Service ha superado con creces las expectativas iniciales de la organización y hay lista de espera para exponer en él. Se trata del sector que más ha crecido orgánicamente en la feria: empezó en 1998 con 600 m2 y en la edición de 2018 sobrepasará los 10.000 m2 de espacio expositivo, que ha sido contratado por cerca de 300 firmas. Entre las marcas más conocidas que orientan una parte significativa de su negocio a restauración figuran Aguas Fontvella y Lanjarón, Campofrío, Coca-Cola, Damm, Dr. Oetker, Heinz, IllyCaffè, Ingapan-Europastry y Unilever. Las Comunidades Autónomas de Madrid y La Rioja contarán con pabellones propios, mientras que habrá una presencia destacada de stands de empresas italianas, francesas, portuguesas y alemanas.

La celebración con Hostelco fortalecerá el vínculo entre gastronomía y turismo y permitirá a los profesionales del canal Horeca aprovechar las sinergias que se generarán entre ambos salones, si bien cada uno de ellos mantendrá un posicionamiento diferencial: oferta de equipamiento hostelero en el caso de Hostelco, y alimentos y bebidas destinadas al consumo fuera del hogar en el de Restaurama. Se trata de una propuesta de valor cohesionadora del canal Horeca única en el mundo.

Multiple Foods se reafirma como observatorio de tendencias

El salón más heterogéneo de Alimentaria será el mayor de la feria tanto en metraje (27.000 m2, un 11% más que en la pasada edición) como en número de expositores (cerca de 2.000 firmas).

Con siete secciones diferenciadas, Multiple Foods se erigirá en un gran escaparate de tendencias y marcas. Así, **Grocery Products** reunirá a grandes compañías como Nestlé, Danone, Idilia Foods o Gallina Blanca; **International Pavilions** concentrará buena parte de la oferta internacional, con la participación de Argentina, Bélgica, China, Ecuador, Estados Unidos, Perú y Polonia, entre otros países; **Lands of Spain**, en la que estarán presentes buena parte de las comunidades autónomas españolas y es una de las áreas que más crecerá en metraje (26%); **Snacks, Biscuits & Confectionary** congregará al pujante sector del dulce y los aperitivos, con la participación de Produlce, Frit Ravich, Churruca, Torrons Vicens o Vidal Golosionas, entre otras empresas y organismos; **Mediterranean Foods**, reservada a los alimentos propios de la dieta mediterránea, duplicará su espacio expositivo respecto a la anterior edición; **Organic & Functional Foods** agrupará a gamas de productos orientados a salud y bienestar; y **Fine Foods**, con un crecimiento en metraje del 70%, será un magnífico lugar de exhibición para las marcas *gourmet*.

Expoconser, Interlact y Alimentaria Premium, propuestas al alza

Los salones Exponser (dedicado a las conservas y semiconservas) e Interlact (con una gran oferta de productos lácteos y derivados) crecerán en esta edición, en la que ya se ha contratado la totalidad de su espacio. Así, la superficie de Expoconser aumentará un 14% respecto a 2016 y reunirá a cerca de 200 firmas conserveras en 4.000 m2, mientras que el metraje de Interlact subirá un 16%, alcanzando los 3.700 m2 y los 150 expositores de referencia en su sector, tanto españoles como europeos.

Finalmente, la exclusiva zona Premium ampliará su oferta de productos de alta gastronomía y enología con las firmas Ahumados Domínguez, Anchoas Sanfilippo, Bacalao Giraldo, Caspian Pearl, Gramona, Hacienda Queiles, Joselito, La Brújula, la Catedral de Navarra, Mövenpick, Quesería La Antigua y Roda.

Del 16 al 19 de abril de 2018
www.alimentaria-bcn.com

La industria de la alimentación y bebidas batió su récord absoluto anual de exportaciones en 2017

El sector agroalimentario reafirma su carácter estratégico en la economía española

La internacionalización se ha convertido en la principal oportunidad de crecimiento, de consolidación y de valor para los productores de alimentos y bebidas, en especial para las pymes, que suponen el 98% del tejido empresarial de esta industria en España. Los buenos resultados cosechados por las exportaciones del sector agroalimentario y pesquero en 2017 -generaron 50.039 millones de euros, un 6,8% más que en el ejercicio anterior, según datos del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA)- refrendan esta tendencia.

El comercio exterior de productos agroalimentarios y pesqueros españoles continúa el ritmo claramente alcista de los últimos años. Así, su balanza arrojó un saldo positivo de un total de 12.061 millones de euros en 2017, lo que supuso un incremento del 4,5%, fruto del extraordinario volumen de exportaciones registrado en dicho periodo (50.039 millones de euros, una cifra anual que nunca antes se había alcanzado, con un aumento del 6,8%), de acuerdo con un informe de Comercio Exterior del MAPAMA.

En cuanto a los destinos de las exportaciones, un 74% se dirigió a países de la Unión Europea, con un volumen de negocio de 36.772 millones de euros y un incremento del 6,3% en la facturación. Cabe destacar el crecimiento del 8,3% en el resto del mundo, con exportaciones por valor de 13.267 euros.

Por sectores, si bien los más exportadores son los de las frutas y hortalizas, los que más crecen tanto en volumen como en valor de los productos exportados son los de la carne, las bebidas (con predominio del vino) y el aceite de oliva. Una tendencia que se hará muy visible en Alimentaria 2018, con un incremento significativo del número de empresas y de espacio expositivo en los salones que concentrarán la oferta de cárnicos (Intercarn), refrescos, cervezas y aguas (Restaurama), vinos y espirituosos (Intervin) y aceites de oliva (en el área Mediterranean Foods del salón Multiple Foods).

Perspectivas optimistas

A falta del cierre de las cifras definitivas de 2017, la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) valora positivamente los datos que ofrecen sus variables más relevantes. Por una parte, prevé un incremento de la producción entorno al 1%, un aumento del empleo próximo al 4% y una subida del consumo alimentario cercano al 2,5%. Por otro lado, confirma los excelentes resultados obtenidos en los mercados exteriores y subraya la importancia de estos para seguir propiciando el crecimiento.

Según FIAB, las líneas estratégicas de la industria deberían encaminarse a que España se convierta en la despensa del mundo, y referente en cuanto a variedad, calidad y valor. Para ello es preciso seguir consolidando la presencia en los mercados tradicionales, como son Europa, Estados Unidos y China. Además, hay que posicionarse en los mercados emergentes, con gran potencial para nuestra industria. Ante el reto de ganar competitividad en la salida al exterior, FIAB propone trabajar más a fondo en la competitividad de las industrias y robustecer la envergadura empresarial.

Precisamente, Alimentaria tiene un firme compromiso con la internacionalización y la generación de oportunidades de negocio en el exterior. En este sentido, promueve diversas iniciativas para propiciar encuentros profesionales entre los expositores y compradores internacionales, entre las que destacan los programas de encuentros de negocios Food&Drink Business Meetings -organizados por FIAB, donde se llevarán a cabo entrevistas entre expositores y compradores de fuera de Europa- y los Intervin Business Meetings, totalmente focalizados en el sector del vino. Y para garantizar la presencia de compradores internacionales de alto nivel, Alimentaria cuenta con un potente programa de invitaciones, Hosted Buyers, que en esta edición captará a unos 800 *retailers*, distribuidores e importadores de países clave.

Del 16 al 19 de abril de 2018
www.alimentaria-bcn.com

Más de 100 actividades conformarán la oferta del área orientada a la innovación y a los negocios

The Alimentaria Hub se presenta como centro promotor de tendencias y networking

Los profesionales de la industria, la distribución y el retail encontrarán en The Alimentaria Hub un espacio disruptivo concebido para adquirir conocimiento, descubrir proyectos y productos innovadores, fomentar la colaboración empresarial y la competitividad, compartir know-how y establecer contactos para potenciar las exportaciones y generar negocios.

En los 5.000 m2 que ocupará The Alimentaria Hub en el pabellón 3 del recinto Gran Via de Fira de Barcelona se desarrollarán más de un centenar de actividades del 16 al 19 de abril: ponencias, *fast talks*, congresos, presentaciones de estudios, exposiciones y más de 12.500 reuniones de negocios entre compradores internacionales y expositores. Asimismo, se dedicarán áreas específicas al networking, a las startups tecnológicas ligadas a la alimentación y la gastronomía, a los medios de comunicación, a los bloggers y a la asesoría para facilitar la exportación.

La innovación, más tangible

Con el objetivo de acercar la innovación a los visitantes, en esta edición las propuestas de The Alimentaria Hub serán más interactivas. Así, por primera vez en Innoval -la exposición con cerca de 300 productos novedosos de alimentación y bebidas- mediante un código cada visitante tendrá la oportunidad de probar dos de las innovaciones expuestas en las vitrinas, entre una selección de una veintena de éstas disponibles en las Kuvut-box, unas consignas inteligentes. Por otra parte, se entregarán los Premios Innoval a 16 del total de las propuestas de la muestra.

Otro espacio que tendrá como eje la innovación será la muestra Taste of Tomorrow, que permitirá descubrir, tocar y saborear cómo será el futuro de la alimentación. Consistirá en un área de experimentación polivalente que cambiará a diario. Esta exposición está diseñada por Reimagine Food, un observatorio dedicado a la alimentación del futuro, que también organiza la segunda edición de The Food Factory, un proyecto cuyo objetivo es facilitar el encuentro entre 12 startups tecnológicas del sector agroalimentario y *Business Angels* con capacidad de inversión en proyectos con potencial de desarrollo e iniciativas disruptivas. Y como novedad, seis de estas startups (las españolas We Save Eat, Gofoodie, Foods for Tomorrow y Cocooking, la holandesa Seamore y la portuguesa Coolfarm) contarán con stands donde mostrar sus proyectos orientados a revolucionar la alimentación y la gastronomía.

También se entregarán los Premios Écotrophéa, una competición de ámbito europeo entre estudiantes universitarios promovida por la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) para potenciar los productos ecoinnovadores. Asimismo, FIAB organizará ponencias y mesas redondas dentro de su programa ALIBER, para dar a

Por primera vez los visitantes podrán degustar in situ algunos de los 300 nuevos productos expuestos en Innoval

The Food Factory reunirá a inversores y startups con proyectos disruptivos de la mano del observatorio de la alimentación del futuro Reimagine Food

Los Digital Food Talks recogerán los avances y tendencias en apps, e-commerce y marketing digital de la mano de expertos

conocer las últimas novedades en I+D+i y debatir los retos y logros en este campo.

El reto de la digitalización y las oportunidades del e-commerce

En poco tiempo, los medios digitales se han convertido en uno de los principales canales de venta y comunicación con el consumidor. En el caso de la industria de la alimentación y bebidas, su desarrollo es más incipiente, por lo que está adaptando su marketing y logística para proporcionar la mejor experiencia de compra tanto en el *retail* como en el canal online. Para ahondar en las posibilidades que el entorno digital ofrece al sector, Alimentaria propondrá por primera vez el proyecto Digital Food Talks, cuatro sesiones que cada día de la feria recogerán los avances y tendencias en *apps*, *e-commerce* y marketing digital de la mano de 14 ponentes, entre los que estarán **Gemma Sorigué**, CEO y cofundadora de Deliberry, el agregador de compras líder en España; **Jesús Rebollo**, Country Manager de Just Eat España; **Jesús Pombo**, creador, gerente y propietario de la tienda de quesos online Poncelet y **David Campoy**, director comercial del Ulabox, el primer supermercado online español.

Las sesiones se estructurarán en tres o cuatro ponencias breves diarias en torno a cuatro grandes ejes temáticos: *Security & Grocery Delivery* (seguridad y reparto a domicilio de la cesta de la compra); *Food Delivery* (entrega de comida preparada a los hogares); *Food E-Commerce* (tiendas de alimentos online) y *Digital Trends&Innovation* (tendencias digitales e innovación). En la organización de las Digital Food Talks, Alimentaria contará como partner estratégico con Adigital, una asociación de empresas innovadoras que trabajan por el desarrollo de la economía basada en Internet, el medio digital y las nuevas tecnologías.

Por su parte, AECOC, la Asociación de Fabricantes y Distribuidores, propondrá cinco conferencias sobre temas de máxima actualidad en torno a conocimiento del *retail* y la visión del comprador: “Las demandas del nuevo Shopper: omnicanalidad, innovación y conveniencia”, “Cómo competir frente al discount con propuestas de valor”; “China y Alibaba, la gran oportunidad para las empresas españolas”; “Marketplace: amenaza u oportunidad para los retailers actuales” y “Ante un nuevo consumo fuera del hogar”.

Encuentros de negocios para fomentar las exportaciones

The Alimentaria Hub asumirá un papel fundamental para la internacionalización de las empresas agroalimentarias. Por ello, en este espacio tendrán lugar los Food&Drink Business Meetings, reuniones entre expositores y compradores de mercados internacionales para detectar oportunidades de negocio, fomentar las exportaciones y potenciar la imagen de calidad y seguridad de los productos españoles.

En esta edición se potenciará el mercado europeo, que sigue siendo la zona prioritaria para exportar, a la vez que se pondrá un mayor énfasis en consolidar la presencia de la industria alimentaria española en América Latina, crecer en Norteamérica y entrar con fuerza en mercados emergentes, principalmente de Asia. Este año, al celebrarse simultáneamente Alimentaria y Hostelco, la captación de compradores del canal Horeca ha sido prioritaria, ya que ambos salones ofrecerán una oferta transversal de gran envergadura y representación internacional.

Dieta Mediterránea y responsabilidad social corporativa

The Alimentaria Hub acogerá la XII Conferencia Internacional de la Dieta Mediterránea, donde investigadores de prestigio internacional presentarán las principales novedades sobre los efectos saludables de este patrón alimenticio focalizados en la infancia y la juventud y la importancia de la educación nutricional. Así, este congreso contará con ponentes como **Andrea Vania**, de la Universidad de Sapienza (Italia), **Ascensión Marcos**, del CSIC (España), **Bessie Spiliotis**, de la Universidad de Patras (Grecia) o **Rodrigo Fernández**, del ICAHN School of Medicine del Mount Sinai (EE.UU.), entre otros.

También tendrá lugar el 4º Foro Nestlé de Creación de Valor Compartido, que analizará los retos de la industria alimentaria en su contribución a un futuro sostenible y socialmente responsable, y se entregarán los Best Awards, unos galardones de Marketing Alimentario que organiza Ediciones y Estudios en colaboración con Alimentaria. La Fundación Triptolemos acercará los últimos avances científicos aplicables a la industria de la alimentación en su “Guía para la Innovación en el Sector Alimentario 2018”.

The Alimentaria Hub cuenta con el apoyo de empresas y entidades que colaboran en el enriquecimiento de su programa, como Caixabank, AECOC, Nestlé, Eurofins, CNTA, Azti y Eurecat.

Del 16 al 19 de abril de 2018
www.alimentaria-bcn.com

La exposición Innoval, dentro del espacio The Alimentaria Hub, mostrará más de 300 novedades

Las principales innovaciones en alimentación se centran en gamas de productos más sanos

Eliminar o reducir significativamente la cantidad de azúcar, sal y grasa de alimentos y bebidas es la principal consigna de los fabricantes a la hora de innovar, a la vez que dedican un considerable esfuerzo en mantener un sabor apetecible y una presentación atractiva. Los ingredientes ecológicos, los preparados listos para comer, la oferta “gourmet”, los platos horneados que sustituyen a los fritos, los superalimentos, los loncheados veganos y las propuestas “sin gluten” y “sin lactosa” también toman impulso, como demostrarán los lanzamientos que se presenten en Alimentaria 2018.

Croquetas de gintónic, bocadillos de calamares al horno, pizzas de galletas de chocolate, confeti de jamón y chorizo en polvo, loncheados que parecen charcutería pero no contienen ni un gramo de carne, snacks veganos basados en superalimentos como la quinoa, el kale o las algas combinadas con legumbres y frutos secos, cervezas artesanas elaboradas con agua de nubes o pimientos de Padrón, aceitunas esferificadas, horchata en polvo... son algunas de las propuestas más sorprendentes que se lanzarán en Alimentaria 2018 y que ratifican la apuesta de las empresas alimentarias por la salud (con la proliferación de productos ecológicos y bio), la conveniencia y el placer, además de la sofisticación en sus combinaciones y formatos.

Una gran parte de estos lanzamientos estará expuesta en Innoval, una muestra de más de 300 productos que acercarán la innovación de forma más interactiva que en anteriores ediciones a los profesionales que visiten este espacio. Así, en Alimentaria 2018 por primera vez cada visitante tendrá la oportunidad de probar dos de los alimentos o bebidas expuestos en las vitrinas de Innoval, entre una selección de una veintena de estos que dispensarán las Kuvut-box, unas consignas inteligentes, mediante un código de acceso. Por otra parte, el día 17 de abril se entregarán los Premios Innoval a 16 productos del total de la muestra.

Los lanzamientos más sorprendentes

Croquetas de calçots y de gintónic: y también de guaraná y espirulina, de frutas exóticas y de texmex. Estos sabores forman parte de las nuevas gamas de Cannelonia (las de calçots) y Croquetas Experience de Gedesco-Maheso (todas las demás), destinadas al gran consumo.

Bocadillo de calamares: Pescanova presenta el Bocata Marinero, compuesto por pan rústico, anillas de calamar al huevo y salsa mahonesa. Destinado al sector de la restauración, viene envasado individualmente y es apto para horno, para evitar manipulaciones en el producto.

Pizza de Kit Kat: De la unión de Telepizza y Nestlé Professional nace Telepizza Sweet hecha con Kit Kat, un postre elaborado con masa fresca de pizza estirada a mano en el momento y cubierta de trozos de Kit Kat, lista para ‘dipear’ en un volcán de crema al cacao y avellanas.

Confeti de jamón y chorizo: en polvo o grano fino, estos embutidos deshidratados con alto valor proteico y toque crujiente están concebidos para realzar el sabor y la presentación de diversos platos. Son 100%

La pizza de KitKat, el confeti de jamón y chorizo, el bocata de calamares al horno y las croquetas de gintónic son algunos de los lanzamientos más llamativos de esta edición

Se expanden los productos eco-bio y los “sin” (libres de azúcar, sal, grasa, lactosa, gluten, fritos...) en todas las categorías y gamas

Por primera vez en Innoval se podrán obtener muestras de parte de los productos expuestos en las vitrinas

naturales, reducidos en grasa, sin aditivos, conservantes o colorantes, gluten ni lactosa. De la firma Martínez Somalo, se comercializarán tanto en el retail como en el canal Horeca.

Horchata en polvo bio: La Horchata powder instant bio, de Fartons Polo, se obtiene a partir de la deshidratación de horchata de chufas ecológicas y se presenta en forma de polvo soluble instantáneo. Aporta propiedades beneficiosas para la salud, con efectos digestivos, prebióticos y anti-colesterol.

Aceitunas esferificadas: Las Caviaroli Drops by Albert Adrià están elaboradas a partir de la mítica receta de elBulli. Estos bocados de gran intensidad e interior líquido se hacen con el jugo de varias aceitunas y un toque de piparra vasca.

Huevo cocido con cáscara: cocinado a baja temperatura dentro de su propia cáscara, se regenera térmicamente de diversas formas: hervido, en horno de vapor o termostato roner. Granja Campomayor selecciona los huevos y los prepara para lograr una perfecta trazabilidad durante todo el proceso y la máxima calidad.

El primer turrón liofilizado del mundo: el dulce de Jijona se hace líquido y se aligera en El Enjambre Longevity, la nueva gama de la empresa turrонера Hijos de Manuel Picó. Un nutritivo batido de almendras y frutos secos rico en antioxidantes, vitaminas E, D y B9 y varios minerales.

Ginebra sin alcohol y de manzana verde: Ginsin, de Industrias Espadafor, es la primera bebida con los mismos ingredientes y aromas que la Ginebra aunque sin graduación alcohólica. Se presenta en tres variedades: 12 Botanics, Strawberry y Tangerine. Se dirige tanto al gran consumo como al canal Horeca. Por otra parte, desde Galicia llega la ginebra con sabor a manzana verde La Pócima Gin Apple.

Tomate marrón: Kumato tropical es una nueva clase de tomate de calibre medio, forma redondeada y color marrón innovador por su aroma, sabor dulce y textura crujiente, producido por Syngenta España.

Tendencias que se imponen

Muchas de las innovaciones que se darán a conocer en Alimentaria2018 responden a la creciente demanda de alimentos y bebidas bio y funcionales por parte de los consumidores, quienes además piden que estos sean placenteros y no requieran apenas preparación.

Loncheados sin carne. Las lonchas de embutidos son un clásico en las neveras de los hogares españoles, aunque debido al creciente número de consumidores veganos o que quieren moderar el consumo de carne, están surgiendo alternativas. La novedad es que ya no solo ofertan estos productos "100% sin carne" empresas orientadas a estos perfiles, como Biogran o Veghiamo, sino que también lo hacen fabricantes de cárnicos como Campofrío (con su gama Vegalia) o Noel Alimentaria (línea Veggies).

Los batidos de cacao de siempre, ahora sin leche. La bebida de avena gana enteros entre los intolerantes a la lactosa. Pensando en ellos, productos muy tradicionales la han incorporado, como la gama Cacaolat Veggie o las líneas AvenaCao y Shake de Cola Cao.

Cárnicos deshidratados para picar y aderezar. El consumo de proteína animal baja en grasa se ha popularizado, por lo que irrumpen en el mercado aperitivos como Beef Jerkys, tiras de carne de vacuno de producción ecológica de Sánchez Alcaraz; Crucox, snacks cárnicos deshidratados de Cecinas Pablo, o Kubdu Biltog, tiras de pollo y ternera macerados y secados a baja temperatura, de Noel Alimentaria.

Snacks veganos de superalimentos. Las cortezas de lentejas con cúrcuma y chips de garbanzos ecológicos de Biogran; y Granola (una mezcla de copos de avena integrales, miel, frutos secos, frutas desecadas y aceite de oliva) de la Newyorkina son buenos ejemplos de esta tendencia.

Cervezas artesanas con ingredientes inesperados. Su auge se materializa en propuestas como Jaira Seaclouds, la cerveza canaria con agua de nubes de la firma Juan Araña y Fábrica de Cervezas, la edición limitada de Estrella Galicia que propone una elaborada con pimientos de Padrón y otra con calabaza.

Precocinados para hornear: ¿El fin de los fritos? Cada vez más productos tradicionalmente listos para freír hoy se proponen para preparar en el horno, con el consiguiente ahorro de grasas. Es el caso de la gama de congelados Tapeo y Bocata Marinero de Pescanova o las croquetas de La cocina de Senén.

Del 16 al 19 de abril
www.alimentaria.bcn.com

Restaurama 2018 constatará el buen momento que atraviesan la alta cocina y el Food Service en España

Los mejores chefs destaparán las últimas tendencias en The Alimentaria Experience

El placer de las mejores experiencias culinarias se saboreará una edición más en el área de actividades ubicada dentro de Restaurama, el salón de Alimentaria dedicado al *Food Service*. The Alimentaria Experience abordará en su programa la multiplicidad de tendencias actuales en la alta cocina de la mano de un deslumbrante elenco de 35 cocineros españoles de prestigio internacional –cuyos restaurantes suman 45 estrellas Michelin– como **Carme Ruscallea**, **Ángel León**, **Elena Arzak**, **Andoni Luis Aduriz**, **Paco Pérez**, **Dani García**, **Fina Puigdevall**, **Mario Sandoval** y **Paco Roncero**.

Restaurama recogerá el amplio abanico de nuevas tendencias que surgen en un sector en continua transformación. Por ello, del 16 al 18 de abril en The Alimentaria Experience alrededor de 50 *showcooking*s y talleres magistrales abordarán aspectos como la apuesta de la hotelería por posicionar la mejor cocina contemporánea en sus restaurantes, el desafío del menú-degustación en las cartas, la reivindicación de las carnes o la irrupción de los nuevos sabores marinos. También tendrán protagonismo las propuestas basadas en las vanguardias del siglo XXI, la cultura de producto, el neoclasicismo moderno o la tradición actualizada.

Así, los reconocidos chefs **Carme Ruscallea**, del restaurante Sant Pau, y **Nandu Jubany**, de Can Jubany, conducirán sendos talleres magistrales sobre “Innovación en la cocina de hotel”, mientras que los artífices del restaurante Mugaritz, **Andoni Luis Aduriz**; de Aponiente, **Ángel León**, y de Casa Marcial, **Nacho Manzano**, aportarán sus conocimientos sobre “Sabores Neomarineros”. Las vanguardias culinarias vendrán de la mano de **Elena Arzak**, con su “Evolución de las texturas”, **Paco Pérez** (Miramar) y sus “Manipulaciones creativas del entorno”, **Paco Roncero** (La Terraza del Casino), con “Impactos cosmopolitas”, **Oscar Velasco** (Santceloni), con “Diversificación de estilos y sabores” y el trío formado por **Oriol Castro**, **Eduard Xatruch** y **Mateu Casañas** (del restaurante Disfrutar), que mostrará sus “Técnicas, texturas y filigranas”.

Por su parte, **Paolo Casagrande**, del restaurante Lasarte, **Fina Puigdevall**, de Les Cols, y **Dani García** profundizarán en sus experiencias sobre el desafío del menú degustación. **Mario Sandoval**, de Coque, compartirá las mejores técnicas de preparación de la carne en su *showcooking* “Los últimos secretos”. Otros profesionales como **Fran López** (Villa Retiro y Xerta) o **Marcos Morán** (Casa Gerardo) realizarán talleres sobre cómo han actualizado la tradición culinaria.

Restauración colectiva y cocina Halal

La restauración para colectividades también ocupará un papel destacado en The Alimentaria Experience, con cuatro talleres y dedicados a “Comedores escolares sostenibles” (a cargo de **Marc Esteve**, responsable de cocina del Saint Paul’s School), “Dietas especiales” (impartida por **Francesc González**, director de TCT45), “El pescado fresco en los menús de Colectividades” (por **Anna**

Los restaurantes de los chefs que impartirán talleres magistrales y showcooking en The Alimentaria Experience suman 45 estrellas Michelin

El programa, con más de 50 actividades, reflejará la coexistencia de múltiples tendencias en la alta cocina actual

Restaurama reunirá a más de 300 firmas expositoras, superando los 10.000 m² de superficie del salón

Masdeu, gerente de la Asociación Grupo de Acción Local Pesquero Costa Brava) y “Diferencias culturales en la concepción del menú” (de la mano de **Miriam Ubac**, dietista nutricionista de Catering Escolares). Asimismo, habrá una sesión sobre la prevención del desperdicio en menús hospitalarios, de residencias y en comedores escolares, que contará con la participación de tres expertos.

También destacan dos showcookings que ensalzarán las posibilidades de los ingredientes Halal, a cargo de **Patricia el Corn**, chef del restaurante de cocina libanesa Karakala, y de **David Olivé**, cocinero y profesor de cocina natural de Inspira Gastronomía. Asimismo, se desarrollarán otras demostraciones y ponencias alrededor de la cocina sin gluten, los preparados de quinta gama para hostelería, los postres helados, las tapas, el pan y la cerveza artesana.

El Concurso Cocinero del Año y los Food Trucks completan la oferta

Tras cuatro rondas preliminares regionales, Restaurama acogerá la gran final del VII Concurso Cocinero del Año, en la que ocho cocineros profesionales residentes en España competirán por ganar este prestigioso título: **Álvaro Salazar** (restaurante Argos), **Antonio Rodríguez Bort** (Hispal), **José David Fernández** (Pabellón), **Pedro Montolio** (Hotel Barcelona Princess), **Daniel García** (Aboiz), **Rubén Osorio** (Ergo), **Francisco Javier Feixas** (La Borraja) y **Asier Alcalde** (Laia).

La principal novedad de este año consistirá en la presencia continua sobre el escenario de los miembros del jurado, presidido por **Martín Berasategui** y del que forman parte los chefs **Jordi Cruz** y **Sebastian Frank**, ganadores de la primera edición del concurso en España y Alemania respectivamente, y cuyos restaurantes cuentan actualmente con estrellas Michelin.

Como otras tendencias actuales que gozan de gran aceptación, el *street food* ocupará un lugar relevante en el salón. En concreto, en esta edición ocho food trucks se ubicarán en el área exterior de The Alimentaria Experience con propuestas muy variadas de cocina y repostería popular urbana de alta calidad. Alaska Sea Food, Gooffretti, Hamburguesas de Luxe, Lantmannen, Comaxurros, Sandro Desii, Kao Dim Sum y Corazón de Agave serán las firmas protagonistas de esta zona.

El Craft Beer Corner mostrará el potencial de la cerveza artesana

La oferta expositiva de Restaurama se enriquecerá en esta edición con el Beer Craft Corner, un área dedicada en exclusiva a la cerveza artesana en la que los expositores darán a conocer las últimas novedades de un sector en auge. Este espacio estará organizado por el Instituto de la Cerveza Artesana (ICA), el mayor centro del sur de Europa especializado en la instalación e implantación de microcervecerías (plantas de producción de cerveza artesana no industrial) y *brewpubs* (bares con cerveza artesana de elaboración propia).

Restaurama, con la totalidad de los 10.000 m² de superficie expositiva contratada, tiene ya todo a punto para acoger a cerca de 300 firmas que ofrecen productos y servicios destinados al canal Horeca, muchas de ellas multinacionales, como Aguas Fontvella y Lanjarón, Bridor, Cacaolat, Campofrío, Coca-Cola, Damm, Dr. Oetker, Farggi, Gedesco-Maheso, Heinz, IllyCaffè, Ingapan-Europastray, Mammafiore, Makro y Unilever, entre otras muchas. Asimismo, en esta edición habrá una presencia destacada de empresas internacionales procedentes de Italia, Francia, Portugal y Alemania. Por otra parte, un número significativo de pymes procedentes de Madrid y La Rioja han elegido participar en Restaurama de forma agrupada bajo el paraguas institucional de sus respectivas comunidades autónomas.

Uno de los factores que ha incentivado la plena contratación de Restaurama es la celebración conjunta con Hostelco, el Salón Internacional del Equipamiento para la Restauración, Hotelería y Colectividades, que conformará una de las mayores plataformas internacionales para la industria de la alimentación, la gastronomía y el equipamiento hostelero. Así, con una misma entrada los profesionales tendrán acceso a ambos salones, que, con un posicionamiento diferencial en cada uno de ellos, desplegarán la oferta más completa y transversal en segmentos clave como los cafés, los congelados, las bebidas refrescantes, las aguas, las cervezas o los productos de IV y V gama.

16-19 de abril de 2018
www.alimentaria-bcn.com

El objetivo de esta área del salón Intervin es reforzar la proyección exterior de las bodegas nacionales

Expertos de prestigio mundial avalarán la calidad del vino español en Vinorum Think

La segunda edición del espacio de reflexión, divulgación y negocio en torno a la enología española, que se celebrará en Intervin, contará con la participación de los reconocidos críticos Jancis Robinson, Nick Lander, Eric Asimov, Richard Juhlin y Pedro Ballesteros, junto con chefs y sumilleres de seis selectos restaurantes. Las armonías y las catas magistrales y libres serán los tres pilares en los que se basará el programa de Vinorum Think.

A lo largo de cuatro jornadas –del 16 al 19 de abril–, todos los visitantes de Alimentaria podrán disfrutar de Vinorum Think, un espacio de actividades concebido para contribuir al posicionamiento del vino español como un producto de alta calidad en los mercados internacionales.

A través del programa de catas magistrales The Expert's View algunos de los expertos del sector más reconocidos internacionalmente realizarán las cualidades de los vinos españoles. Así, la Master of Wine **Jancis Robinson**, colaboradora del Financial Times y considerada una de las mejores divulgadoras del mundo en materia de vinos, impartirá una cata sobre su propia visión de las bodegas y referencias de España que más le han impresionado. Para esta prestigiosa crítica, su participación en Vinorum Think “es una oportunidad única para demostrar que los vinos españoles tienen un futuro muy prometedor y pueden obtener una excelente relación calidad-precio”.

Prescriptores con mucha influencia

Por otra parte, **Eric Asimov**, crítico del The New York Times, hará un recorrido por las referencias españolas preferidas por los paladares americanos más exigentes y desenmascarará los mitos que hay alrededor de este mercado estratégico para las empresas vitivinícolas de España; **Nick Lander**, crítico gastronómico del Financial Times, hablará de la importancia que tienen los vinos para posicionar a los mejores restaurantes; **Richard Juhlin**, considerado el principal experto en champanes del mundo, valorará doce cavas Premium de parajes calificados de Cataluña y **Pedro Ballesteros**, el primer Master of Wine español, acercará la magia de los principales vinos de flor contrastando firmas del norte y sur del país.

Según el presidente de Intervin, **Javier Pagés**, “los vinos españoles tienen unas cualidades muy superiores a las que hoy en día se perciben a nivel internacional, y lograr que esa percepción cambie lleva tiempo. Así que el hecho de que prescriptores con gran influencia tanto en el consumidor como en el comprador internacional vengan a Vinorum Think es una ayuda importante para darnos a conocer y amplificar nuestra imagen de calidad”.

La Master of Wine Jancis Robinson impartirá una cata magistral sobre las bodegas y referencias españolas que más le han sorprendido

Los restaurantes Aponiente, Azafrán, Be So, El Celler de Can Roca, Gresca y Via Veneto propondrán maridajes con vino español

Una selección de expositores de Intervin contará con un espacio propio para que los visitantes puedan catar sus principales novedades

Maridajes selectos y catas libres

El sumiller **Ferran Centelles**, una de las voces más influyentes en el sector, es el artífice de Spain's Top Pairings, dedicado a los principales conceptos de armonía históricos entre el vino y la cocina. En este espacio, a través de maridajes singulares se ensalzarán las figuras del chef y el sumiller y se presentará el vino como un alimento. Aquí, representantes de los restaurantes Aponiente, Azafrán, Be So, El Celler de Can Roca, Gresca y Via Veneto servirán diariamente degustaciones acompañadas de sus correspondientes vinos destacados.

Además de estas seis armonías, la zona Spain's Top Pairings incorporará otros dos maridajes *gourmet*, uno a base de jamón de bellota y cava y otro de queso y amontillado. Asimismo, cada día habrá una propuesta homenaje al chef francés de la Nouvelle cuisine Alain Senderens, padre de las armonías contemporáneas.

Por último, Open Tasting consistirá en un área de barras de vinos, en formato de cata libre, en la que los expositores de Intervin podrán presentar de manera distendida sus mejores propuestas. Este tercer pilar de Vinorum Think impulsará la búsqueda de novedades entre un centenar de referencias –de una a cuatro por bodega–, que deben cumplir como mínimo uno de estos tres requisitos: haber logrado más de 90 puntos en las prestigiosas clasificaciones de los gurús Robert Parker o Stephen Tanzer, en la Guía Peñín o en las publicaciones Wine Enthusiast y Wine & Spirits Magazine; superar los 16 puntos en la valoración de Jancis Robinson o de la revista Decanter; o haber obtenido Medalla de Oro o Mención Especial en el Concours Mondial de Bruxelles o bien en IWC (International Wine Challenge), dos de los certámenes más prestigiosos del mundo.

La feria con mayor oferta de vino español

Intervin es el encuentro sectorial más relevante de la industria vinícola española y su principal plataforma de acceso a los mercados internacionales. El Salón de los vinos, sidras y espirituosos de Alimentaria reunirá a casi 800 bodegas expositoras en 15.000 m² de superficie neta de exposición, entre las que figuran firmas de todo el país tan representativas como Araex Rioja Alavesa, Bodega Marqués de Riscal, Casalbor, Codorníu, Familia Torres, Félix Solís, Grupo Freixenet, Manzanos Wines y Pago de los Capellanes, entre otras muchas. Una parte importante de los expositores se agrupará bajo el paraguas institucional de los consejos reguladores de sus respectivas regiones y también de sus gobiernos autonómicos, como Castilla y León, Castilla-La Mancha, Catalunya, Euskadi, Extremadura, Galicia, La Rioja, Madrid y Navarra. Asimismo, Intervin espera recibir a más de 33.000 profesionales interesados en este sector, entre el 16 al 19 de abril, en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona.

En 2017 las exportaciones españolas de vino crecieron un 7,6% en valor -hasta alcanzar los 2.847,2 millones de euros, una cifra récord- y un 2,5% en volumen, hasta los 2.284,1 millones de litros, según datos publicados recientemente por el Observatorio Español del Mercado del Vino. Las exportaciones de vinos tranquilos envasados –incluyendo las D.O.P.– y los espumosos incrementaron en todas las categorías. Precisamente, para facilitar la actividad exportadora de las bodegas presentes en el salón se volverán a celebrar los Intervin Business Meetings, encuentros de negocios organizados entre las empresas vinícolas y los 300 compradores internacionales de alto nivel invitados a través del programa Hosted Buyers. Por otra parte, la organización invitará a 350 compradores nacionales con poder de decisión de compra mediante su programa Vip Buyers.

En esta edición, además, habrá dos novedades destacadas en el salón. Por un lado, Vinum Nature, una zona de 400 m² dedicada específicamente a vinos ecológicos y biodinámicos certificados –un sector que en España ya representa el 10% del área total de cultivo de viñedo–, donde las bodegas especializadas en este mercado hallarán la plataforma óptima para dar mayor visibilidad a su oferta. Y, por otro lado, Barcelona Cocktail Art, una área de 700 m² orientada a la exposición y degustación de las principales firmas de destilados, como Central Hisummer, Destilería Campeny, Girabebe o Karma Spirit, entre otras. En este espacio se fomentarán los contactos profesionales y de negocios, y también se darán a conocer las propuestas y productos más innovadores en coctelería a través de ponencias, talleres y catas a cargo de expertos nacionales e internacionales.

HOSTELCO

THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

hostelco.com



#hostelco

16-19 ABRIL 2018
RECINTO GRAN VIA



HOSPITALITY INNOVATION BECOMES BUSINESS

The
HOSTELCO
Experience

Live Hotel & Gastronomy

The
HOSTELCO
Coffee Area

The
HOSTELCO
Speakers'
Corner



Co-located
event:





Del 16 al 19 de abril de 2018
www.hostelco.com

La celebración con Alimentaria crea una plataforma única con toda la cadena de valor de la restauración

Hostelco 2018 se consolida como evento líder y refleja el crecimiento del sector del equipamiento

Hostelco, el salón líder en España y referente europeo sobre equipamiento y maquinaria para la restauración, hotelería y colectividades, celebrará su 19ª edición del 16 al 19 de abril y contará con la presencia de las principales empresas del sector. Organizado por Fira de Barcelona y la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (FELAC), el certamen mostrará las últimas novedades y tendencias de una industria en constante crecimiento.

En 2018, Hostelco se celebrará por primera vez junto con la feria Alimentaria creando la mayor plataforma nacional e internacional de la industria del equipamiento, alimentación, gastronomía y hospitality. Gracias a las sinergias generadas por la nueva alianza, las dos ferias presentarán en el recinto de Gran Vía una plataforma común con toda la cadena de valor de la gastronomía y alimentación, así como las últimas novedades en productos, tecnologías y soluciones innovadoras de los ámbitos de la maquinaria y equipamiento para restauración, hotelería y colectividades.

Según las previsiones, las dos ferias contarán en total con 4.500 expositores, el 27% internacionales de 70 países, que ocuparán 100.000 metros cuadrados de superficie.

Hostelco se ubicará en el pabellón 8 y compartirá con el sector Restaurama del salón Alimentaria los pabellones 6 y 7 del recinto ferial donde presentará las últimas novedades en productos, tecnologías y soluciones innovadoras de los ámbitos de equipos y maquinaria para hostelería; menaje, servicio de mesa, utensilios y envases; tecnología, entretenimiento y software; café; textiles, ropa y uniformes; interiorismo, decoración iluminación y mobiliario; limpieza y lavandería; vending; spa, wellness y complementos; equipos y utensilios; panadería, heladería y pastelería.

El presidente del comité organizador del salón y de FELAC, Rafael Olmos, considera esta edición “estratégica” a la hora de consolidar la línea de recuperación de la industria española de equipamiento para hostelería y colectividades “cuyas ventas aumentaron del 12% en 2016 encadenando su cuarto año consecutivo de crecimiento. Gracias a las sinergias con Alimentaria, Hostelco reunirá en una plataforma única la maquinaria y la alimentación aumentando así las oportunidades de negocio de los profesionales del canal horeca”, concluye.

Por otro lado, Hostelco organizará en el marco de su próxima edición encuentros entre las empresas expositoras y los más de 600 buyers invitados al salón nacionales e internacionales, procedentes de Alemania, Bélgica, Francia, Italia, Países Bajos, Portugal, U.K, Marruecos, Argelia y

Hostelco y Alimentaria suman más de 4.500 expositores

Más de 600 buyers mantendrán encuentros B2B con los expositores

En The HOSTELCO Experience será posible visualizar las últimas novedades del sector de la hostelería

Túnez, todos ellos países considerados clave para el sector por el dinamismo de sus mercados. Tanto los buyers internacionales, principalmente importadores, como los distribuidores nacionales, operan en los sectores del equipamiento, maquinaria y accesorios para hostelería. A estos colectivos se sumarán además los representantes de 80 cadenas hoteleras, de restauración y colectividades.

Innovación y conocimiento

Hostelco supone, además, un importante barómetro para detectar oportunidades y tendencias, además de compartir experiencias e información y visualizar la innovación que mueve el sector. Por ello, en su próxima convocatoria se ampliarán los espacios de demostraciones en los que se verá la aplicación real de los productos y servicios expuestos por las empresas participantes.

En este sentido, destaca “The Hostelco Experience – Live Gastronomy”, un área dedicada a las demostraciones, showcooking y conferencias -algunas de las cuales estarán centradas en el mundo de la pastelería, heladería y panadería- a cargo de algunos de los chefs de mayor prestigio nacional e internacional, como Nando Jubany, Paco Roncero, Andoni Luis Aduriz & Guillermo Cruz o Mario Sandoval.

“The Hostelco Experience” será el marco asimismo de “Live Hotel”, un espacio diseñado por interioristas especializados en establecimientos hoteleros que recreará la recepción, habitaciones, una sala de fitness y el spa de un hotel de última generación, que englobará las tendencias decorativas y tecnológicas de un nuevo concepto de “hospitality”. The HOSTELCO Coffee Area será otro de los focos del salón donde se reunirán profesionales y empresas de maquinaria, equipamiento y accesorios que permiten el proceso de elaboración del café, desde el tueste hasta la taza. En su marco, se celebrarán también campeonatos, mesas redondas y clases magistrales cuya función es difundir la cultura del café.

Paralelamente, unos renovados Premios Hostelco centrarán la atención de empresas, profesionales y prescriptores durante una noche de gala en la que se entregarán a los mejores fabricantes, distribuidores, proyectistas, arquitectos e interioristas de los establecimientos dedicados a la hostelería los galardones concedidos por el jurado.

Presentación del Plan Renove

El consumo de energía es uno de los costes más relevantes de la hostelería. Los equipos de última generación contribuyen a la reducción del consumo eléctrico, lo que supone un ahorro significativo para los negocios hosteleros. Por esta razón, la FEHR, en colaboración con FELAC, ha impulsado y negociado con el Ministerio de Industria el Plan Renove de los equipos para locales de hostelería, con el objetivo de facilitar al canal Horeca la sustitución de la maquinaria y conseguir un notable incremento en la eficiencia energética. En el espacio denominado The HOSTELCO Speakers' Corner, el salón acogerá una mesa redonda liderada por la FEHR con el propósito de dar a conocer a los empresarios interesados los detalles del Plan Renove y sus modalidades de aplicación.

Barcelona, 4 de abril de 2018

M^a Gloria Dilluvio

93 233 21 72

gdilluvio@firabarcelona.com



Del 16 al 19 de abril de 2018
www.hostelco.com

La innovación llega a cocinas, máquinas de café y sistemas para mejorar la experiencia de los clientes

La conectividad crea tendencia en un mundo de la hostería más eficiente y sostenible

Desde el jukebox del siglo XXI hasta las 'app' para realizar pedidos o controlar la gobernanza de un hotel, la hostelería se rinde al poder de las últimas soluciones tecnológicas que facilitan la administración y gestión de un establecimiento y mejoran la experiencia de uso de los clientes. La conectividad y el Internet de las Cosas dirigen las funciones de equipos cada vez más sofisticados, de uso fácil, multifuncionales y controlables de manera remota. El diseño de los equipos es compacto para ocupar el menor espacio posible y prioriza la seguridad física de los trabajadores. La sostenibilidad es la base de los nuevos equipos, que consiguen ahorrar recursos como agua o energía garantizando procesos rápidos, eficaces y respetuosos con el medio ambiente.

Entre las novedades presentes en Hostelco figuran ejemplos de todos los subsectores del salón, desde la maquinaria de cocina hasta la mejora de la experiencia del cliente. En el primer apartado se enmarca la nueva línea de hornos inteligentes Mychef Concept de Distform SL. Se trata de modelos equipados con la tecnología SmartClima Plus, un sistema de control del vapor y humedad con el que se consiguen las cocciones más uniformes que junto al UltraVioletSteam genera más rápidamente un vapor puro, esterilizado y más seguro gracias a los rayos ultravioleta. Además, el horno se conecta a la nube mediante la app *mychef cloud* que permite crear, guardar y modificar recetas y enviarlas al horno con un clic.

En la misma línea, podemos encontrar los hornos Pira Horno Brasa. Para garantizar la seguridad en una cocina profesional, el chef y el horno se ven obligados a mantener unas distancias de seguridad que eviten quemaduras y accidentes. La empresa Pira presentará en Hostelco 2018 un horno con puerta de cristal elevable, que permite la eliminación de estas barreras. Esta nueva línea de hornos, permite un mayor aprovechamiento del espacio disponible manteniendo en todo momento la seguridad para los trabajadores. Al ser un modelo elevable, evita las posibles caídas de objetos sobre el cristal y los incidentes que pueden dañarlo. De este modo, cocinero y equipo están permanentemente protegidos.

Todavía dentro de la cocina, el fabricante italiano Irinox mostrará su principal novedad: la gama de enfriadores MultiFresh, capaz de controlar ciclos de funcionamiento desde +85°C hasta -40°C, lo que permite enfriar, fermentar, descongelar, regenerar, pasteurizar y cocer a baja temperatura. Esto permite operar en una amplia gama de procesos de pastelería, heladería y panificación procurando para cada alimento los parámetros óptimos de temperatura, ventilación y humedad que permitan su conservación o manipulación en condiciones de máxima calidad.

Café y zumo, piedra angular

La innovación también ha puesto su objetivo en dos de las piezas fundamentales del sector de la restauración como lo son el café y el zumo.

Se impone el diseño de equipos compactos capaces de ahorrar en consumo y con sistemas de conectividad que faciliten su uso

Entre las novedades figuran hornos que protegen a los cocineros y que eliminan microbios mediante luces UV

El móvil se convierte en el aliado de los trabajadores y en un vehículo de mejora de la experiencia de los clientes

La barcelonesa Iberital lanza su máquina Vision, un equipo de nueva generación, más eficiente, sostenible y saludable. Con un diseño vanguardista, Vision incorpora innovadores avances tecnológicos que, optimizando al máximo el proceso de distribución del café, minimizan su huella de CO2 y reducen hasta en un 50% el consumo de energía necesaria para su funcionamiento. Su sistema multicaldera permite programar con precisión la temperatura, presión y cantidad del agua necesarias para los servicios de café y té. Además, incorpora un nuevo sistema de calentamiento rápido y gestión inteligente del consumo.

No es la única novedad de la esfera cafetera ya que en Hostelco 2018 también podremos ver como la firma española Ascaso renueva el corazón de la máquina *espresso*. Durante más de un siglo no han variado los materiales con los que se fabrican estas máquinas de café, ahora Ascaso apuesta por sustituir los tradicionales materiales del cobre y el latón por máquinas fabricadas enteramente en acero inoxidable. Se trata de un material duradero, anti-cal; saludable (ya que no hay migración de metales pesados en el proceso de infusión), con una excelente estabilidad térmica, y que logra un ahorro energético del 40% respecto a una máquina convencional. Además, cuenta con una pantalla táctil y un software intuitivo y multifunción que garantiza un control total de todos los parámetros del café.

Por su parte, la firma Zummo mostrará en Hostelco su nueva gama Nature, que supone la mejora técnica de sus máquinas y su renovación estética. La nueva generación de exprimidores de la marca estará disponible a partir de la primavera del 2018 y en cuanto a las nuevas funcionalidades, destaca la incorporación de un filtro automático en dos de sus modelos, la mayor velocidad de exprimido, y la ampliación del rango de diámetro de frutas para exprimir.

Gestión de sala y experiencia del visitante

La multinacional Casio, conocida internacionalmente líderes en el campo de la electrónica, mostrará en Hostelco 2018 la última incorporación a su catálogo de sistemas de caja, con modelos dirigidos especialmente a comercios minoristas, restauración, hostelería y empresas de servicios, o terminales de punto de venta que incorporan un sistema de conectividad mediante la app *ERA*, con la que se pueden gestionar menús, impresoras y asignaciones de permisos. Además, ofrece un control de caja con el que gestionar cobro, pagos y el cierre de caja. El sistema cuenta con dos pantallas, una de las cuales con difusión multitáctil y otra diáfana para clientes, que puede extenderse y girarse.

La empresa holandesa Xenox Music & Media, presentará su sistema Music Station, el primero de Xenox gestionable desde cualquier dispositivo a través de una intuitiva aplicación móvil de control remoto. Xenox además ha reinventado el concepto de "jukebox" con su App Selector. Esta App permite a los clientes elegir la música que quieren escuchar en los locales que visitan mediante un sistema de solicitud y voto. Además, la app permite consultar qué canción está sonando en ese momento y acceder al historial musical de cada local. Esta novedosa aplicación tuvo más de 2.500 descargas durante su primer mes y en tan solo 6 semanas ya se habían votado 45.000 pistas.

Grupo ICG, multinacional que fabrica soluciones tecnológicas globales para pequeñas, medianas y grandes empresas del sector, presentará en Hostelco 2018 su nueva app para hoteles ICGRoomService Mobile. Se trata de una innovadora aplicación que permite planificar y asignar las tareas del equipo de gobernancia y pisos, desde un smartphone o Tablet. Con esta App se puede obtener en tiempo real información de la recepción, check-in, check-out, habitaciones, peticiones de 'no molestar' y prioridades para conseguir una mayor eficiencia del equipo del establecimiento.

ICG RoomService Mobile también permite, con un simple clic, registrar los objetos perdidos/olvidados, cerrar habitaciones o, incluso, aplicar los cargos de minibar o lavandería directamente a la cuenta del huésped. Con este sistema se eliminan totalmente los listados y formularios del personal de pisos, lo que también significa un ahorro de papel. Este servicio mejora la satisfacción del cliente, ya que evita las largas esperas durante la preparación o asignación de la habitación. Además, elimina las molestias al intentar acceder a una habitación ocupada y reduce el tiempo dedicado a la resolución de incidencias.



Del 16 al 19 de abril de 2018
www.hostelco.com

Live Hotel será también un foro de debate donde varios expertos compartirán ideas, experiencias, proyectos

Hostelco abre las puertas a las últimas tendencias en interiorismo en 'Live Hotel'

El mundo de la hostelería tendrá en la próxima edición de Hostelco un lugar que concentrará todas las tendencias en un único espacio: The Hostelco Experience - Live Hotel. Se trata de la recreación de un hotel y de sus diferentes estancias, como suites, habitaciones, spa o un centro de *fitness* entre otras. En total, el área ocupará 950 metros cuadrados con lo último en interiorismo e innovación tecnológica aplicada al negocio hotelero.

El director de Hostelco 2018 y director adjunto de Negocio Propio de Fira de Barcelona señala que *"The Hostelco Experience - Live Hotel es un proyecto realizado para que los profesionales puedan visualizar los últimos avances tecnológicos y las tendencias en interiorismo que mueven hoy el mundo de la hotelería. Es también una oportunidad para los directivos y empresarios que buscan mejorar la experiencia de uso de los clientes del hotel, reforzar su posicionamiento de marca y aumentar las oportunidades de negocio"*.

Entre las empresas especializadas en contract, equipamiento e interiorismo que colaboran en el proyecto destaca la Fundación Once, que diseñará una habitación especial, pensada para satisfacer las necesidades de personas con discapacidades. Por su parte, los estudios de diseño Isabel López Vilalta, Carmela Martí e Inusual Disseny decorarán suites y habitaciones inspiradas en diferentes estilos. La empresa Oss Fitness habilitará el área destinada al deporte "Live Fitness", Talasur el lobby, mientras el estudio de arquitectura Naos firmará el proyecto de la zona de aguas y spa.

La mujer hostelera, protagonista

Live Hotel será asimismo un foro de debate donde varios expertos compartirán ideas, experiencias, proyectos y propuestas innovadoras para analizar los retos de la industria hotelera y explorar así nuevas soluciones.

Entre los encuentros, "Directivas en hostelería: ante los retos actuales, aportación y reconocimiento", que tendrá lugar el jueves 19 de abril, contará con la presencia de la administradora delegada de la cadena Rusticae, Isabel Llorens; la chef y empresaria, Carme Rusalleda; la general manager de Solace Hotels Santiago, Elena Nabau; la directora general de Sofitel Lisbon Liberdade, Mayka Rodríguez; la directora general del Grupo GSR, Roser Torras; la presidenta de Sercotel, Marisol Turró; la presidenta de Guitar Hotels, Cristina Cabañas, o Rosa María Esteva, del Grupo Tragaluz, entre otras figuras de relieve de este ámbito.

Todas compartirán sus experiencias y subrayarán el gran valor de la mujer directiva, su imponente presencia en la hostelería y los éxitos conseguidos gracias a la aplicación de sus estrategias innovadoras.

The Hostelco Experience Live Hotel ocupará una superficie de 950 metros cuadrados

Carme Rusalleda, Rosa María Esteva o Isabel Llorens participan en una mesa redonda sobre mujeres directivas

El diseño de las habitaciones se inspirará en estilos diferentes, con las últimas tendencias en decoración del sector hotelero

Por otro lado, en la mesa redonda 'The HOSTELCO Experience – Live Hotel' se tratarán cuestiones relativas a la gestión administrativa y global. Uno de los temas centrales será el ahorro de costes en procesos de compras, que reunirá varios expertos como la responsable de compras de Marriott International Hoteles, Cristina Sino; la directora de compras de la cadena NH, Elisabet Llinarés; o la directora de compras de Fairmont Hotels, Sylvia Quintero, entre otros.

Así, se analizarán las tendencias del sector hotelero, indicando las diferentes estrategias para conseguir un reposicionamiento efectivo. Participarán en esta mesa redonda la directora de marketing corporativo de Barceló Hotel Group, Sara Ramis; el director de la consultoría International Hospitality Project, Ignacio Sandoval; y la directora de Producto de la compañía de inversión hotelera HI Partners, Blanca Quintana. Moderará el encuentro el socio y director de Magma Hospitality Consulting, Bruno Hallé.

Por otro lado, en el encuentro "Innovación tecnológica en la hostelería", el director de Hotel TIC Digital Advisors y profesor de EADA, Marcos Martín Coe-Archer, el director general de Hotelservices, Rodrigo Martínez, y el gerente de ICG Software, Ángel Madrona, debatirán sobre las ventajas de las aplicaciones tecnológicas de última generación en la gestión, mantenimiento y servicios de un hotel.

Accesibilidad y sostenibilidad, características imprescindibles

Con el título "Hoteles para todas las personas. De la accesibilidad y la sostenibilidad a la excelencia", el presidente del Círculo Internacional de Directores de Hotel, Vicente Romero, junto al director general de la Cadena Hotelera ILUNION Hotels, José Ángel Preciados, y el fundador y responsable de Comunicación de NATIVE Hotels, Pablo Ramón, compartirán sus reflexiones personales y profesionales sobre dos de los conceptos más relevantes de la hostelería, como la sostenibilidad y accesibilidad de las instalaciones.

En este sentido, Vicente Romero afirma que *"se trata de dos elementos diferenciadores en la sociedad actual, que tienen que incluirse de forma transversal para conseguir el bienestar y llegar a la excelencia en la atención y el servicio a todos los usuarios"*. Se analizará también el potencial de sostenibilidad y accesibilidad como líneas de actuación de alto valor añadido para conseguir una clara diferenciación del resto de la oferta y lograr, así, una ventaja competitiva. Moderará la jornada la arquitecta técnica y experta en Accesibilidad Universal de Fundación ONCE, M^a Carmen Fernández Hdez.



Del 16 al 19 de abril de 2018
www.hostelco.com

Se elegirá al mejor barista, mejor catador y mejor café aeropress del país

Coffee Area reunirá las principales empresas del sector y promocionará la cultura del café

The HOSTELCO Coffee Area reunirá a los principales representantes nacionales e internacionales del ámbito del café y se consolida como un espacio único donde fabricantes de maquinaria para este sector presentan las novedades de un mercado clave de la hostelería en España. Acogerá también concursos, campeonatos, debates y mesas redondas para difundir la cultura del café y poner en valor la industria mundial generada por su consumo.

En su edición de 2018, The HOSTELCO Coffee Area contará con la presencia de casi 60 expositores, el doble que en 2016, todos ellos empresas de maquinaria, equipamiento y accesorios que permiten el proceso de elaboración del café, desde el tueste hasta la taza.

Además, la Coffee Area será el marco en el que se conocerán a los mejores baristas y productos del país de la mano del Fórum Cultural del Café, que organiza la final del XII Campeonato Nacional de Baristas; el primer premio Fórum Café al Mejor Blend Comercial; el II Campeonato Nacional de Aeropress; y el segundo Campeonato Nacional de Cata de Café Fórum Café. También se celebrará una clase magistral de 'Latte Art' a cargo de Héctor Hernández, Mejor Finalista del Campeonato Mundial.

XII Campeonato Nacional de Baristas

Los mejores baristas del país competirán por el título de Mejor Barista de España en el marco de Hostelco. Todos, profesionales especializados en la preparación y servicio de café en la hostelería, se enfrentarán en una competición en la que deberán demostrar su técnica en la preparación del espresso; su creatividad en la preparación de cócteles y la habilidad en el arte de dibujar con leche sobre el café.

Además de la competición de baristas, el campeonato de Aeropress acercará al público este innovador sistema de preparación de café, mientras que el campeonato de cata ofrecerá la oportunidad de ver en acción las sobresalientes capacidades sensoriales de los profesionales del café.

Nuevas tendencias de consumo

El sector del café vive un momento dulce. La recuperación del mercado fuera del hogar y la llegada de nuevos consumidores han consolidado su aumento en términos cuantitativos y cualitativos. Todo ello se tradujo en un nuevo crecimiento del sector en 2016, cifrado por el INE en el 5,6% en volumen, sumando de esta forma dos años consecutivos con cifras en positivo. Las tendencias del consumo de café se abordarán en una mesa redonda en la cual los participantes, expertos de los ámbitos de la comunicación y del neuromarketing, reflexionarán sobre el comportamiento de los diferentes perfiles de compradores; el tipo de consumo actual; cómo

En la Coffee Area se coronará el próximo Mejor Barista de España

Se debatirá sobre el consumo del café desde el punto de vista del neuromarketing

Algunos baristas Down exhibirán sus habilidades durante una demostración

y qué café se consume en la hostelería; y cómo es posible optimizar los canales de comunicación digital para que una marca se acerque al cliente y consiga un mejor posicionamiento.

Café solidario

The HOSTELCO Coffee Area será asimismo el marco de una ponencia sobre la colaboración entre la Fundación Café Mundi y el Fórum Cultural del Café, cuyo objetivo es mejorar las condiciones de vida y la formación de las personas dedicadas al cultivo de café en los países productores. Se trata de una colaboración institucional pionera en España, con impacto en diferentes países del cinturón cafetero y repercusión directa en la mejora de las condiciones de vida de comunidades cafeteras, mediante la creación de infraestructuras y proyectos orientados a combatir la pobreza.

Campeonatos de Baristas Down

Fórum Café organizará una demostración de baristas con síndrome de Down para dar mayor visibilidad a sus competencias y profesionalidad y contribuir así a su inserción en el mercado laboral. Al estilo de una rutina convencional del Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café, los profesionales prepararán 4 espressos, dos cappuccinos 'latte art' y dos bebidas con o sin alcohol en 16 minutos. Finalmente, los baristas serán valorados por jueces homologados de Fórum Café. Esta iniciativa coincide con la celebración del 21 aniversario de la asociación Down Compostela, impulsora de los Campeonatos Baristas Down España, que se celebran en Galicia, Asturias, Valencia y Andalucía.



Del 16 al 19 de abril de 2018

www.hostelco.com

Con un crecimiento del 12% en 2016, el sector refuerza la senda ascendente iniciada en 2013

Aumenta la facturación de la industria española del equipamiento para la hostelería y las colectividades

El buen ritmo de las exportaciones, así como el incremento de la demanda interna generado sobre todo por la actividad turística, favoreció durante el ejercicio 2016 el crecimiento del 12% en la facturación de la industria española de equipamiento para la hostelería. Tras cuatro años consecutivos de crecimiento, el sector avanza con paso firme y consolida su recuperación.

Según el estudio económico que elabora anualmente la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (FELAC), la facturación global de las 127 empresas que integran este colectivo se situó, en el 2016, en 1.526,69 millones de euros, un 11,8% más que en el 2015. Las ventas en territorio nacional aumentaron el 12,14% en 2016 y las exportaciones registraron un crecimiento del 11,43% con respecto al 2015.

Los datos muestran también que la cuota exportadora global rozó el 50%, por lo que la cifra de negocios de este sector industrial quedó repartida casi a partes iguales entre las ventas en el mercado nacional y las que tuvieron como destino el exterior. Asimismo, el informe de FELAC detalla que el número de empleados de las 127 empresas también aumentó un 11,4% en relación a 2015 lo que supuso que la cifra final de trabajadores del sector superará los 8.200.

Según Rafael Olmos, presidente de FELAC y de Hostelco, *“el crecimiento ha sido propiciado tanto por el impulso de la demanda interna gracias, en gran medida, a las cifras récord registradas por el turismo, como por el buen ritmo exportador. Europa es el principal mercado de destino de las exportaciones españolas del sector, y son también significativos el continente americano, Oriente Medio y el norte de África”*, afirma.

Sobre la estimación del ejercicio 2017 y las previsiones para 2018, el presidente se muestra igualmente optimista y destaca la tendencia al alza mostrada por las ventas de la industria de equipamiento para hostelería y colectividades. Unas perspectivas que se refuerzan tras el anuncio por parte del Ministerio de Energía, Turismo y Agenda Digital de un Plan Renove de 30 millones de euros para mejorar el consumo energético del sector hostelero. El Plan, vehiculado a través del Instituto para la Diversificación y el Ahorro de Energía (IDAE), con la intervención del Instituto de Crédito Oficial (ICO), el Banco Europeo de Inversiones (BEI) y la Federación Española de Hostelería (FEHR), facilitará créditos de hasta el 100% de la inversión a los establecimientos que renueven su maquinaria para hacerla más eficiente y sostenible.

Aumentan los ingresos del sector hotelero

La coyuntura económica favorable, el crecimiento del empleo, el aumento del consumo doméstico y el dinamismo del turismo marcaron en 2017 la trayectoria ascendente del mercado de hostelería y colectividades. Según se desprende del último informe del Observatorio DBK de febrero 2018, destaca especialmente la tendencia expansiva que siguió registrando el sector hotelero, cuyos ingresos crecieron un 8%, hasta los 16.000 millones de euros. Por su parte, los restaurantes facturaron un 5% más que en 2016, cifra similar a la del año anterior, superando los 23.000 millones de euros. El mercado del catering aumentó también alrededor de un 3,5% en 2017. El segmento de colectividades mantuvo un comportamiento positivo, especialmente el catering de transporte aéreo.