

**Dossier de
premsa
Press Kit**

Presentació Internacional
International Press Conference
13/12/2019

Alimentaria

International Food, Drinks & Food Service Exhibition

**A unique
Food, Drinks and
Gastronomy
Experience**



Co-located event



BARCELONA
20-23 Abril 2020
Recinte Gran Via
www.alimentaria.com

**The
Alimentaria
Hub**
Trends & Innovation

**The
Experience**
Live Gastronomy
by Alimentaria & HOSTELCO

Alimentaria  **Exhibitions**

Alimentaria



Del 20 al 23 d'abril del 2020
www.alimentaria.com

Més del 92% de l'espai expositiu del saló està contractat a cinc mesos de la seva celebració

Alimentaria 2020 es reafirma com una trobada global imprescindible per al sector

Ampliar la presència d'expositors i visitants professionals de tot el món, potenciar els intercanvis comercials i projectar la gastronomia com a valor diferencial són les prioritats del saló internacional de l'Alimentació, Begudes i Food Service, que tindrà lloc del 20 al 23 d'abril del 2020 a Fira Barcelona. Alimentaria 2020, que ha superat el 92% de la contractació del seu espai expositiu, se celebrarà de nou al costat de Hostelco per oferir a la indústria de l'alimentació i l'equipament hostaler una gran plataforma d'internacionalització, negoci i innovació.

Cinc mesos abans de la seva celebració, més del 92% dels 110.000 m2 de superfície d'exposició d'Alimentaria 2020 -la pràctica totalitat de recinte Gran Via de Fira de Barcelona- està contractada. Aquesta xifra rècord ratifica les excel·lents expectatives que està generant el certamen, que es consolida com una de les cites de referència mundial per als professionals de l'alimentació.

En la seva propera edició, Alimentaria preveu incrementar les cotes d'internacionalització de la seva última edició, a la qual van acudir prop de 4.500 empreses exposidores, 1.000 d'elles procedents de 70 països, i prop de 150.000 visitants, un 30% internacionals, de 156 països.

Josep-Lluís Bonet, president del comitè organitzador d'Alimentaria, president d'Honor de Freixenet i president de la Cámara de Comercio de España, posa en valor "l'elevat poder de convocatòria internacional del saló i el seu eficaç paper a l'hora de dinamitzar les exportacions de les empreses del sector i facilitar-los noves oportunitats".

Més expositors i compradors internacionals

L'àrea que agrupa la majoria de l'oferta forana del certamen, International Pavilions, ha superat ja el 80% de la seva comercialització, una xifra inèdita que duplica l'assolida en el mateix període d'edicions precedents. Grècia, Canadà i Japó s'estrenaran com a expositors, i entre els pavellons oficials que repeteixen participació estan els d'Estats Units i Israel, que han augmentat la superfície contractada un 20% respecte a 2018. També tindran una presència significativa Itàlia, Alemanya, Portugal, Bèlgica, Romania, Polònia, Marroc, Argentina, Equador, Colòmbia, Xina, Corea, Indonèsia i Tailàndia, entre d'altres.

En aquest sentit, **J. Antoni Valls**, director general d'Alimentaria Exhibitions, subratlla que "en aquesta edició el focus internacional es reforça, amb un significatiu increment de la participació de països tant al Pavelló Internacional com en els salons sectorials, amb una important demanda d'espai".

Les xifres de contractació d'espais avalen un increment de l'interès internacional per participar al saló

Junt a Hostelco tornarà a erigir-se en la gran plataforma internacional per als professionals de la distribució i el canal horeca

El programa Hosted Buyers potencia la invitació a compradors asiàtics, europeus i americans

Amb el repte de revalidar les més de 12.500 reunions de negocis que van tenir lloc en l'anterior edició, el programa Alimentaria Hosted Buyers ha seleccionat a 680 compradors clau, importadors i distribuïdors de països estratègics dels cinc continents, perquè assisteixin al saló. D'ells, gairebé un terç procedeixen d'Àsia, sent Xina i Hong Kong, Corea de Sud i Japó els principals països d'origen. Europa és la segona àrea geogràfica en nombre de compradors convidats, seguida de prop per Amèrica del Nord (Estats Units, Canadà i Mèxic). També es convidarà a compradors de Llatinoamèrica, Àfrica, Austràlia i Nova Zelanda.

A més, l'acord de col·laboració signat entre Alimentaria Exhibitions i l'European Sales & Marketing Association (ESMA), la major associació de distribuïdors i productors d'Europa, assegura l'assistència de nombrosos professionals membres d'aquesta organització. De la mateixa manera, l'aliança d'Alimentaria Exhibitions amb l'Associació Llatinoamèrica de Supermercats (ALAS), reforça el posicionament privilegiat del saló en l'àmbit llatinoamericà i incentiva la visita de compradors d'aquesta àrea geogràfica.

També contribueixen decisivament a la captació d'empreses exposidores i visitants internacionals els acords de col·laboració que Alimentaria manté amb el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), ICEX España Exportación e Inversiones i la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), entre altres entitats sectorials de la màxima representativitat.

Aparador de tendències per a tots els sectors

Alimentaria es manté fidel a la seva estructura vertical en sectors clau, que permet multiplicar sinergies. Així, la seva oferta tornarà a repartir-se entre els salons Intercarn (carnis), Interlact (làctics), Expoconser (conserves), Snacks, Biscuits & Confectionary (dolços, galetes i aperitius); Mediterranean Foods (dieta mediterrània, olis d'oliva i olis vegetals) i Restaurama (Food Service). A ells se suma Alimentaria Trends, el nou saló que representarà subsectors productius en alça com els aliments delicatessen (Fine Foods), els de producció orgànica (Organic Foods), els lliures d'al·lèrgens (Free From), els d'elaboració Halal (Halal Foods) i els funcionals (Functional Foods).

A més, Grocery Foods reunirà a les principals empreses de gran consum, International Pavilions agruparà gran part de l'oferta estrangera, mentre que Lands of Spain farà el mateix amb la producció nacional de les diverses comunitats autònomes espanyoles. Els deu salons d'Alimentaria mostraran els seus llançaments i assenyalaran les principals tendències de la indústria de l'alimentació i begudes.

Impuls a la interrelació entre Alimentaria i Hostelco

Les activitats del saló impulsaran la innovació en el sector i buscaran potenciar la interrelació entre les indústries alimentària, gastronòmica i turística, posant especial èmfasi en el foment de la sostenibilitat en els seus processos i productes.

La celebració al costat de Hostelco, el Saló Internacional de l'Equipament per a la Restauració, Hoteleria i Col·lectivitats, reflectirà una integració molt més propera de les propostes de Food Service. Per segona edició consecutiva, tots dos esdeveniments oferiran tant a la distribució com a canal horeca l'oferta més completa i transversal per a la indústria de l'alimentació, la gastronomia i l'equipament hostaler, i organitzaran conjuntament activitats de gran valor afegit com The Experience Live Gastronomy, un espai en el qual se succeiran els tallers, presentacions i showcookings.

Així mateix, l'àrea The Alimentaria Hub estarà dedicada a la innovació, el coneixement i l'emprenedoria, articulats al voltant de congressos, ponències, jornades temàtiques, fast talks i presentacions. Aquest espai tornarà a ser seu d'Innoval -una mostra 300 llançaments nous d'aliments i begudes-, així com del Congrés Internacional de la Dieta Mediterrània, el Congrés de Creació de Valor Compartit de Nestlé, l'exposició Best Awards i les sessions organitzades per FIAB i AECOC. També s'estrenarà Digital Food Arena, una àrea que congregarà a les empreses més disruptives i les startups més punteres del sector.

Barcelona, 13 desembre 2019

Susana Santamaria / Mar Claramonte / Lourdes Marín / David León Himelfarb

Tel. 93.452.11.04 / 93 452 18 02

ssantamaria@alimentaria.com / mclaramonte@alimentaria.com / lmartin@alimentaria.com / dhimelfarb@alimentaria.com



Del 20 al 23 d'abril de 2020
www.hostelco.com

El saló ja ha assignat el 70% de la superfície expositiva prevista

Hostelco 2020 renova la distribució de l'espai i potència sinergies amb Restaurama

Hostelco, el Saló Internacional de l'Equipament per a Restauració, Hoteleria i Col·lectivitats, renova la conceptualització de la seva oferta per sumar sinergies amb Restaurama, el sector d'Alimentària dedicat al Food Service. Integrarà, així mateix, noves activitats dedicades a la divulgació del coneixement, posant el focus en el 'hospitality business', el disseny d'interiors i la generació d'experiències. La seva celebració juntament amb el saló Alimentària, convertirà els dos esdeveniments en una de les majors plataformes finals del món de l'hospitality i l'alimentació.

Hostelco, organitzat per Fira de Barcelona i la Federació Espanyola d'Associacions de Fabricants de Maquinària per a Hostaleria, Col·lectivitats i Indústries Afins (FELAC) - prepara la seva propera edició que se celebrarà del 20 al 23 d'abril de 2020, al recinte de Gran Via, amb el saló Alimentària.

Hostelco apostarà per una nova distribució de l'espai expositiu dissenyada per aconseguir una major integració amb l'oferta de Restaurama, el saló de la fira Alimentària dedicat a la Restauració i l'Alimentació fora de la llar, conformant així la major plataforma internacional de productes i serveis per al canal Horeca.

Així, segons les previsions, Hostelco -que a cinc mesos de la seva celebració ja ha assignat el 70% de l'espai expositiu previst- i Restaurama sumaran més de 30.000m², on reuniran l'oferta d'unes 800 firmes expositores, el 27% internacionals, i rebran la visita de 47.500 professionals de canal Horeca, entre els quals destaquen més de 1.800 compradors estratègics convidats, procedents de 77 països.

Gran part de l'oferta d'Hostelco estarà integrada pel sector Fully Equipped, amb equips i maquinària d'hostaleria, i per l'àmbit dedicat al parament i servei de taula (Setting). Per la seva banda, els productes i equips relacionats amb el cafè, pastisseria, fleca, pizza i gelateria (Moments) estan registrant una molt bona participació i dinamisme. Amb Atmosphere, d'altra banda, el saló renova la seva aposta pels articles d'interiorisme, decoració, il·luminació, mobiliari i benestar. Paral·lelament, els productes tecnològics i orientats a l'entreteniment (Tech) així com el sector dedicat al transport, delivery i vending (Everywhere) estan registrant una participació molt satisfactòria.

Hostelco redistribueix l'espai expositiu per aconseguir una major integració amb Restaurama

El saló ja ha assignat el 70% de la superfície expositiva prevista

La indústria espanyola d'equipament hostaler encadena sis anys de creixement

Així, el 66% de la plataforma formada per Hostelco i Restaurama estarà ocupat pels productes d'equipament.

Més de 30 xefs a The Experience Live Gastronomy

Hostelco i Restaurama compartiran algunes de les més destacades activitats que tindran lloc en el marc del saló, com The Experience Live Gastronomy, dedicada a la gastronomia en directe duta a terme per més de 30 xefs de gran prestigi. Els showcookings, tallers i conferències se centraran en el valor de la cuina sostenible i en la seva estreta relació amb el territori, els productes de proximitat i en la recuperació de les tradicions culinàries de diferents regions. The Experience acollirà, així mateix, les finals de certàmens de gran rellevància internacional com el Concurs Cuiner de l'Any i de el Concurs Cambrer de l'Any.

Disseny d'interiors per generar experiències

Hostelco estrenarà una nova àrea d'exposició, dedicada exclusivament a la creació d'ambients i al disseny d'interiors d'establiments hotelers, restaurants, cafeteries i altres espais del canal Horeca. Aquest nou espai, anomenat Atmosphere, reproduirà un Showroom amb productes d'il·luminació, tèxtil, decoració, mobiliari i fins i tot benestar, per recrear ambients confortables. Atmosphere acollirà, a més, Hostelco Live Hotel i Hostelco Live Restaurant, que reproduiran les principals estances d'un hotel i d'un restaurant, i Hostelco Live Arena, un espai dedicat al debat que acollirà ponències a càrrec d'experts de la indústria de l'hospitality i del sector del 'contract' que analitzaran l'actualitat i els principals reptes de futur del món del disseny i interiorisme, així com el paper de les últimes tecnologies. Hi participaran professionals de la Confederació Espanyola d'Hotels i Allotjaments Turístics i l'Institut Tecnològic Hotelier CEHAT-ITH, entitats col·laboradores d'Hostelco, que proposaran nous enfocaments sobre temàtiques clau de la indústria hotelera, com l'experiència del client, la innovació tecnològica, el màrqueting o la sostenibilitat.

El saló acollirà així mateix una nova edició dels 'Hostelco Awards', que reconeixeran un any més l'excel·lència i la innovació en nou categories relatives a diferents projectes, productes i serveis de canal Horeca. El jurat, integrat per professionals de sector i per la xef Carme Ruscalleda, padrina del certamen, lliurarà els guardons el 20 d'abril, durant la nit de gala del saló que reunirà professionals, empresaris i operadors del sector. Les candidatures s'acceptaran fins al proper 14 de febrer de 2020.

La indústria espanyola d'equipament per l'hostaleria creix un 5%

Segons l'estudi econòmic de l'exercici 2018 elaborat per la Federació Espanyola d'Associacions de Fabricants de Maquinària per a Hostaleria, Col·lectivitats i Indústries Afins (Felac), la facturació global de les 132 empreses que integren aquest col·lectiu va augmentar un 4,84% fins a arribar als 1.789 milions d'euros, aconseguint així encadenar sis anys de creixement. Les vendes en el mercat espanyol, que es van situar en 926,5 milions d'euros el 2018, van registrar una alça del 6,96% respecte al 2017. Un increment més modest van registrar les vendes a l'exterior, que van arribar als 862,5 milions d'euros, un 2,65% més que l'exercici anterior. Com a resultat, la quota exportadora global va ser del 48,2%.

Per a Rafael Olmos, president de Felac i d'Hostelco, la radiografia econòmica del sector és positiva: "Les xifres de l'exercici 2018 mostren la bona marxa de la indústria d'equipament per a hostaleria, que torna a augmentar la seva facturació sumant sis anys consecutius de creixement. Uns bons resultats aconseguits", afegeix, "gràcies al dinamisme del mercat nacional i a la fortalesa d'unes vendes a l'exterior que, tot i que van moderar la seva pujada, tenen un pes fonamental en la xifra de negocis d'una indústria que exporta més del 48%". Olmos destaca així mateix "les xifres rècord en recepció de turistes estrangers registrades el 2018" entre els factors que han contribuït a la bona evolució del sector de l'equipament i assegura que "Hostelco reflecteix el bon comportament del mercat i tot apunta a que la seva pròxima edició serà novament la cita més rellevant del calendari firal per a tots els professionals del canal Horeca".

Hostelco i Alimentària sumen sinèrgies

Organitzat per Fira de Barcelona i FELAC, Hostelco se celebrarà amb Alimentaria del 20 al 23 d'abril de 2020. Les fires ocuparan la pràctica totalitat del recinte de Gran Via de Fira de Barcelona, és a dir prop de 110.000m² nets. La celebració conjunta d'Hostelco i Alimentaria tornarà a suposar una de les majors plataformes internacionals per a la indústria de l'alimentació, la gastronomia i l'equipament hostaler presentant tant a la distribució com al canal horeca l'oferta més completa i transversal del mercat nacional i internacional.

Barcelona, 13 de desembre 2019

M^a Gloria Dilluvio

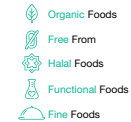
93 233 21 72 - gdilluvio@firabarcelona.com

Europa / Fira **M L9**



A & H

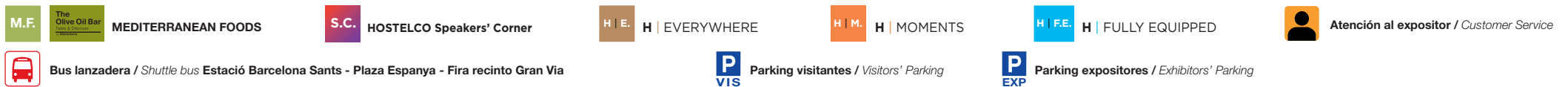
Themed Areas



Featured Activities



Map key



Alimentaria

Del 20 al 23 d'abril del 2020
www.alimentaria.com



Fitxa tècnica

Alimentaria 2020. Saló Internacional de l'Alimentació, Begudes i Food Service

Edició
23a

Periodicitat
Biennal

Caràcter
Professional

Data de celebració
Del 20 al 23 d'abril del 2020

Horari
Dilluns-Dimarts-Dimecres: De 10.00h a 19.00h
Dijous: De 10.00 a 18.00h

Lloc
Pavellons 1, 2, 3, 4, 5 i 6
Recinte Gran Via de Fira de Barcelona
Av. Joan Carles I n. 58-64
08908 L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona)

Salons

- Intercarn (carnis i derivats)
- Restaurama (alimentació fora de la llar: hostaleria, restauració, càterring i col·lectivitats)
- Alimentaria Trends (Organic, Functional, Free from, Halal i Fine Foods)
- Grocery Foods (gran consum)
- Snacks, Biscuits & Confectionery (aperitius, galetes i dolços)
- Expoconser (conserves i semiconserves)
- Interlact (lactis i derivats)
- Mediterranean Foods
- International Pavilions
- Lands of Spain
- Alimentaria Premium

Superfície ocupada (previsió)
Prop de 110.000 m² nets (oferta comercial Alimentaria i Hostelco + activitats)

Empreses representades

4.500 (oferta comercial Alimentaria i Hostelco)

Activitats

The Alimentaria Hub

The Experience Live Gastronomy

Altres activitats gastronòmiques

- Olive Oil Bar

Organitza

Alimentaria Exhibitions S.L.U.

President

Josep Lluís Bonet

President del Comitè Organitzador d'Alimentaria, de la Cámara de Comercio de España i President d'Honor de Freixenet

Director

J. Antoni Valls

Director general d'Alimentaria Exhibitions, S.L.U.

Contacte amb premsa

Susana Santamaría (650 933 776) – Mar Claramonte (664 030 027) – Lourdes Marín (607 184 974) – David León Himelfarb (678 770 817).

ssantamaria@alimentaria.com / mclaramonte@alimentaria.com / lmarin@alimentaria.com / dhimelfarb@alimentaria.com / prensa@alimentaria.com

Web

www.alimentaria.com

Twitter

@AlimentariaBCN

@Alimentaria_EN

Linkedin

<https://www.linkedin.com/company/alimentariabcn/>

Facebook

@AlimentariaBCN

Youtube

Alimentaria Barcelona

Instagram

alimentariabcn

Imatges

Disponibles a l'apartat de premsa de la web del saló

<http://galeria.firabarcelona.com/ca/alimentaria>

Informació per premsa

Disponible a l'apartat de premsa de la web del saló

www.alimentaria.com/ca/notes-de-premsa

El saló arriba al 95% d'espai expositiu contractat cinc mesos abans de la seva celebració

Intercarn mostrarà el lideratge i capacitat d'adaptació al mercat de la indústria càrnia

El saló dels productes carnis i derivats d'Alimentaria serà el més gran de la propera edició del certamen, amb una superfície d'exposició de prop de 17.000 m², dels quals ja s'ha comercialitzat al voltant del 95%. D'aquesta manera, Intercarn 2020 aglutinarà més de 600 empreses exposidores, una xifra que confirma la posició del saló com la principal plataforma de negocis i internacionalització del sector carni espanyol, alhora que projecta la seva capacitat d'adaptar-se a les necessitats i nous hàbits dels consumidors.

La indústria càrnia espanyola exhibirà la seva fortalesa i desplegarà el seu potencial de creixement a tot el món a Intercarn, que es consolida com un certamen de referència a Europa on mostrar la qualitat dels seus processos i productes i la seva aposta per la innovació. El bon moment del sector es reflecteix en l'excel·lent ritme de contractació del saló, de què ja estan reservats 16.150 m² dels seus 17.000 m² previstos, és a dir, el 95% de l'espai expositiu.

L'oferta d'Intercarn, que ocuparà bona part del pavelló 3 del recinte Gran Via de Fira de Barcelona i es converteix en el major d'Alimentaria, inclou des dels carnis tradicionals als més innovadors, carns fresques, pernills, embotits, cuits i altres derivats, o nous plats preparats carnis. El saló brindarà als professionals l'oportunitat de conèixer els últims llançaments i tendències de mercat.

El certamen comptarà amb la participació com a exposidores de les principals empreses i corporacions del sector, com Grupo Norteños, Grupo Jorge, Noel Alimentària, El Pozo, Campofrío, Argal, Embotits Monells, Costa Brava Foods, Grup Baucells, Joaquim Albertí/La Selva, Corporació Alimentària Guissona, Companyia General Càrnia, Grup Vall Companys, Splendid Foods, Industrias Cárnicas Tello, Jamones Aljomar i Collverd, entre moltes altres.

Així mateix, tindran una presència significativa la Federación Empresarial de Carnes e Industrias Cárnicas (FECIC), la Asociación Empresarial Cárnica (ANAFRIC), la Organización Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca Español (Interporc) i la Organización Interprofesional de la Carne de Bovino de España (PROVACUNO), les principals associacions del sector en l'àmbit nacional.

Creix la internacionalització

La indústria càrnia espanyola s'ha afermat com a potència internacional: segons dades de l'ICEX, el 2018 va exportar un total de 2,35 milions de tones de carns i productes carnis elaborats per valor de 5.976 milions d'euros a mercats de tot el món, amb una balança comercial cada vegada més positiva (de l'528%), repetint el creixement de l'2,5% en volum respecte a 2017.

El saló reunirà a les principals empreses i associacions del sector carni espanyol

Intercarn 2020 ha reforçat el seu programa d'invitacions a compradors internacionals

Hi participaran com a exposidores empreses de Romania, Alemanya, Holanda, Itàlia, Irlanda i Polònia

Precisament, per seguir millorant el volum i el valor de les exportacions de les empreses expositores del saló, el programa de fidelització i invitació Hosted Buyers d'Alimentaria facilita que compradors internacionals clau visitin Intercarn i participin activament en les milers de trobades de negocis impulsades per la organització. En aquesta edició, dels 680 compradors de fora d'Espanya convidats per Alimentaria, 310 assistiran especialment per visitar Intercarn. D'aquests, més d'un terç procediran d'Àsia -sobretot de la Xina i Hong Kong, Japó i Corea del Sud-, mentre que la segona regió en nombre d'assistents serà Europa -amb Regne Unit, Alemanya i França com a principals països-. També destaca la procedència americana d'un nombre significatiu de compradors, que arribaran des dels Estats Units, Canadà, Mèxic i altres països Amèrica Llatina. Així mateix, acudirán professionals convidats d'Austràlia, Nova Zelanda i Àfrica.

Com subratlla **Paulo Soares**, president d'Intercarn i Regional Managing Director Southern Europe a Grupo Campofrío, *"en aquesta edició hem reforçat les invitacions a compradors internacionals clau pertanyents a les primeres empreses de la indústria i la distribució, per assegurar les trobades amb expositors i rendibilitzar al màxim la seva presència al saló"*.

A més, l'eina informàtica Alimentaria Matchmaking System permet optimitzar el contacte entre expositors i compradors convidats, facilitant, en base a les seves preferències, l'organització de reunions. D'altra banda, també tindran lloc les trobades amb agenda personalitzada entre expositors espanyols i compradors procedents de tot el món gràcies a la col·laboració d'ICEX, FIAB, MAPA i Alimentaria.

D'altra banda, a Intercarn 2020 s'ha potenciat la participació d'empreses expositores internacionals perquè tinguin l'oportunitat de presentar les seves novetats i obrir noves línies de negoci. En aquest sentit, hi participaran firmes càrnies de Romania, Alemanya, Holanda, Itàlia, Irlanda i Polònia.

Una posició privilegiada

La cadena de valor de la indústria càrnia representa prop de 3.000 empreses, un negoci que suposa el 2.2% de l'PIB total, sent la quarta principal indústria de l'Estat i la primera de el sector alimentari espanyol, segons les últimes dades publicades pel Ministeri de Agricultura, Pesca i Alimentació (MAPA).

El consum global de carn està en creixement, propulsat principalment per l'augment d'aquest hàbit a la Xina, segons la FAO. No obstant això, a Europa i Amèrica del Nord s'ha estancat, amb l'excepció dels productes avícoles i precuinats.

Les estratègies d'aquest sector per mantenir el seu bon posicionament en el mercat s'alineen amb la tendència global i posen el focus en la sostenibilitat i la salut, per adaptar-se als actuals hàbits i preferències dels consumidors. En aquesta línia, la indústria aposta per la inversió en R+D per facilitar, entre altres, el desenvolupament de productes més saludables, un major aprofitament de la matèria primera o l'ús d'envasos més sostenibles.

Barcelona, desembre del 2019

Alimentaria

Del 20 al 23 d'abril del 2020
www.alimentaria.com



Fira Barcelona

Alimentaria Exhibitions

El certamen consolida juntament amb Hostelco la major plataforma internacional del canal Horeca

Restaurama 2020 reunirà prop de 300 empreses exposidores

El saló dedicat a la Restauració i l'Alimentació fora de la llar d'Alimentaria ja compta amb al voltant de 7.800 m2 de la seva superfície expositiva reservada (el 75% de la totalitat) i preveu reunir al voltant de 300 empreses exposidores. Per a la seva propera edició, Restaurama reforçarà la participació de professionals internacionals, especialment procedents d'Àsia, Europa i Llatinoamèrica.

Restaurama 2020, que se celebrarà a Alimentaria del 20 al 23 d'abril de l'any que ve al recinte Gran Via de Fira de Barcelona, oferirà les millors oportunitats de negoci a les empreses d'aliments dirigits al canal Horeca, així com a les divisions de foodservice de les grans multinacionals. A quatre mesos de la seva celebració, el saló ha aconseguit comercialitzar més del 75% del seu espai expositiu -al voltant de 7.800 m2 dels prop de 10.500 m2 previstos-.

Com valora **Antoni Llorens**, president de Restaurama i de Serunió Elíor, "Restaurama s'ha consolidat com la cita obligada per als professionals de l'hostaleria i la restauració, situant-se com un referent europeu per al canal Horeca. Prova d'això és la seva alta participació i el seu dinamisme".

Així, firmes com Damm, Unilever, Coca-Cola, Makro, Europastry, Sosa Ingredients, Campofrío Food Group, Guzmán Gastronomía, Comercial CBG, Meritem, Heinz, Hijos de Rivera, IllyCaffé, Sant Benedetto, Mammafiore, Florette, Saula, Cafès Pont, Costa Brava Foods i Ice Cream Factory, entre d'altres, mostraran els seus últims llançaments al saló, en què guanyen rellevància els segments del cafè, la gelateria, la rebosteria i els precuinats.

També tindran una presència destacada les empreses que formen part de la Confederació Empresarial d'Hostaleria d'Espanya (CEHE), entitat amb la qual Alimentaria Exhibitions manté un acord de col·laboració per promocionar conjuntament el saló.

Majors quotes d'internacionalització

La sòlida trajectòria de Restaurama ha propiciat l'interès creixent per exposar al saló de nombroses empreses procedents d'Alemanya, França, Itàlia, Portugal, Polònia, Bulgària, Taiwan, Corea de Sud i Malàisia, com Erlenbacher, Bridor, Dolce Milano, Panidor, Belfood, Unipek, Carrying International Food, Tulip International i Erapoly Global.

Igualment, en la seva pròxima edició s'ha posat especial èmfasi en incrementar el percentatge de visitants internacionals. En aquest sentit, l'organització d'Alimentaria ha convidat a 243 professionals d'alt nivell del canal Horeca de 57 països a través del seu programa Hosted Buyers, que representen el 35% dels

Restaurama mostrarà les novetats de prop de 300 firmes líders de la restauració i el foodservice

Empreses d'Alemanya, França, Itàlia, Portugal, Polònia, Bulgària, Taiwan, Corea de Sud i Malàisia exposaran al saló

243 grans compradors del canal Horeca de tot el món assistiran al saló convidats a través del programa Hosted Buyers

seus participants. Àsia és l'àrea geogràfica d'on procediran més empreses compradores convidades (sobretot de la Xina i Hong Kong), seguida de prop per Europa (amb presència destacada del Regne Unit i Itàlia), Amèrica Llatina (amb especial èmfasi a Colòmbia i Xile) i Amèrica del Nord. En menor proporció, s'ha convidat a companyies amb potencial de compra d'alguns països africans, Austràlia i Nova Zelanda.

Propostes gastronòmiques més sostenibles

La celebració d'Alimentaria juntament amb Hostelco per segona edició consecutiva tornarà a oferir al sector aquesta gran plataforma per al canal Horeca. Així, els salons Restaurama i Hostelco sumen més de 30.000 m2 i preveuen reunir en total al voltant de 800 firmes expositores i 47.500 visitants del canal Horeca, entre els quals destaquen 1.800 compradors estratègics convidats procedents de 75 països.

Aquesta aliança es plasmarà especialment a The Experience Live Gastronomy, l'àrea de Restaurama i Hostelco dedicada a la gastronomia en directe. El programa d'activitats d'aquesta edició ressaltarà conceptes de plena actualitat com la cuina sostenible, el territori, el binomi productor-cuiner, la recuperació i dignificació de tradicions com la triperia, la investigació en matèria d'aliments del futur, les propostes culinàries Halal i les solucions més innovadores per a la restauració col·lectiva, entre d'altres tendències i temes d'interès. Més de 30 xefs de referència participaran a The Experience per mostrar les seves creacions més genuïnes, equilibrant tradició i sostenibilitat. Així mateix, The Experience tornarà a acollir les finals del Concurs Cuiner de l'Any i del Concurs Cambrer de l'Any.

Un sector en contínua evolució

El mercat de la restauració a Espanya va créixer un 2,1% el 2018, segons dades de The NPD Group, recolzat, sobretot, en el consum de servei ràpid a bars o locals de menjar ràpid i en l'auge de l'enviament a domicili.

Actualment el sector de la restauració s'ha fixat com a prioritats avançar cap a un major grau de sostenibilitat en els seus processos i serveis i la personalització de l'oferta. A les cartes dels restaurants, que ja informen de tots els al·lèrgens i intoleràncies, hi ha cada vegada més opcions vegetarianes, veganes i fins halal o kosher, per satisfer qualsevol tipus de demanda.

D'altra banda, al sector s'estén un nou concepte, el "mercaurant": supermercats o botigues d'alimentació que ofereixen menjar per emportar o per consumir al mateix establiment, i que satisfan a clients que ja no dediquen tant de temps a cuinar.

Barcelona, desembre del 2019

Alimentaria

Del 20 al 23 d'abril del 2020
www.alimentaria.com



El nou espai acollirà la participació de 400 expositors organitzats en cinc segments

Alimentaria 2020 mostrarà les últimes tendències de producció i consum al saló Alimentaria Trends

Alimentaria, el Saló Internacional de l'Alimentació, Begudes i Food Service, comptarà en la seva edició del 2020 amb el nou espai Alimentaria Trends, un punt de trobada per a les novetats i la innovació que neixen de la indústria alimentària. El saló, que ocuparà 4.500 m2 i acollirà la participació de prop de 400 expositors, estarà organitzat al voltant de cinc àrees: Fine Foods (aliments gourmet), Organic Foods (producció orgànica), Free From (lliures d'al·lèrgens), Halal Foods (d'elaboració Halal) i Functional Foods (funcionals).

L'objectiu d'Alimentaria Trends és reflectir l'evolució en les necessitats dels consumidors, les noves tendències i el canvi de paradigma en els models de fabricació, distribució i retail. A més, amb aquest nou saló, Alimentaria demostra la seva capacitat per ajustar-se i donar resposta a tota la cadena de valor de la indústria de l'alimentació i begudes.

Tal com explica el director general d'Alimentaria Exhibitions, **J. Antoni Valls**, "Alimentaria Trends recull tots aquells productes que han deixat de ser nínxols de mercat i s'han convertit en categories. A falta de cinc mesos per a la celebració del saló, la majoria dels espais dedicats a aquests segments ja ha superat el 100% de les previsions i, de forma global, Alimentaria Trends té el 82% de superfície contractada, de manera que les perspectives són molt positives".

Els productes gourmet, a l'alça

L'espai més gran dins d'Alimentaria Trends correspon a Fine Foods, que agruparà la major oferta d'aliments delicatessen en una superfície expositiva de 2.100 m2.

Segons la consultora Nielsen, la categoria de productes premium suposa ja el 23% del valor de les vendes de la indústria alimentària dins del gran consum a Espanya, percentatge que ascendeix al 24% en el cas de les begudes. Entre els productes amb més possibilitats de tendir cap a les categories d'alta gamma destaquen les carns, el cafè i el te, els lactis, els ous, els plats preparats congelats, els snacks salats i les begudes refrescants.

Fins al moment, prop de 50 empreses expositores han confirmat la seva participació a Fine Foods, procedents principalment de França, Portugal, Itàlia, els EUA i Bèlgica, i entre les que es troben Eurovanille, Prisca, Balfegó, Bras de Port, Unusual Trends, Delitast, Giuliano Tartufi, Luxury Spain i Delisur, entre d'altres.

Creix la popularitat dels orgànics

Per la seva banda, l'espai Organic Foods aglutinarà la major representació d'aliments i begudes de producció orgànica, que comptaran amb més de 1.400 m2 de superfície expositiva.

Fine Foods, l'espai més gran dins d'Alimentaria Trends, agruparà l'oferta d'aliments d'alta gamma

El consum de productes orgànics, que comptaran amb un àrea al saló, va créixer un 34% durant el 2018

Una de les tendències en auge de la indústria alimentària representada a Alimentaria Trends és la producció halal

Les últimes tendències del sector de l'alimentació apunten clarament, i cada vegada amb més força, cap al verd, la sostenibilitat i l'ecològic. Segons l'informe The Green Revolution, realitzat per la consultora d'innovació Lantern, a Espanya, les dietes verdes flexiterianes, vegetarianes o veganes han crescut un 27% en els últims anys i, actualment, un de cada deu espanyols en segueix alguna, motivat per la preocupació pels animals i la sostenibilitat. En aquesta línia, el sector del producte ecològic també ha augmentat la seva popularitat. Espanya és el major productor europeu d'agricultura ecològica i ha duplicat les seves vendes en els últims cinc anys.

Entre les companyies que participaran com a expositores a Organic Foods destaquen 130 empreses agrupades sota el paraigua del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació (MAPA) espanyol, així com altres líders en aquest segment com Sarchio, Santiveri o Xocolates Torras.

Auge dels productes halal

Una altra de les tendències en auge a la indústria alimentària és la dels productes halal, als quals es donarà visibilitat a l'espai Halal Foods, que ocuparà 400 m2 dins d'Alimentaria Trends. La presència de productes amb certificació Halal -permesos per la llei islàmica- compta amb una bona acollida al mercat internacional, de manera que Alimentaria 2020 oferirà també, en altres espais del saló, showcookings i la tercera edició de Congrés Halal.

Actualment, a Mercabarna -el mercat majorista de Barcelona-, el 62% de l'anyell i el 56% de la vedella sacrificats segueixen els preceptes de l'Islam. Les previsions indiquen que el sector de l'alimentació i begudes halal seguirà creixent de forma imparable a nivell global, amb 1.800 milions de musulmans al món, una xifra que arribarà als 2.200 milions l'any 2030. D'ells, més del 60% té en l'actualitat menys de 30 anys.

Aliments per a al·lèrgics i amb beneficis afegits

Una altra de les tendències que tindrà un espai diferenciat dins d'Alimentaria Trends és la dels productes lliures d'al·lèrgens, que estaran agrupats en els 250 m2 que ocuparà l'espai Free From. Entre les empreses confirmades, a més d'espanyoles, es troben algunes alemanyes, italianes, poloneses o etiops, com Bebidas Armadas, que fabrica sidra sense sucres afegits ni gluten; Good Food Products, que produeix snacks de cereals sense conservants ni colorants artificials; Frusano, fabricant de productes sense fructosa; o DCS Free From, que distribueix aliments lliures d'al·lèrgens.

Finalment, Alimentaria Trends comptarà amb un àrea per Functional Foods, espai de 200 m2 dedicats als aliments funcionals, i en els quals empreses com Futuremeal, del sector dels lactis, i World Foods & Flavors, que produeix begudes de fruites, ja han confirmat la seva participació.

Barcelona, desembre del 2019

Alimentaria

Del 20 al 23 d'abril del 2020
www.alimentaria.com



El certamen s'estructura en salons que recolliran les novetats de tots els subsectors de la indústria

Lactis, conserves, aperitius, dolços i productes de la dieta mediterrània s'exhibiran a Alimentaria 2020

Alimentaria 2020 tornarà a estructurar la major part de la seva oferta en diversos salons verticals que mostraran les propostes dels subsectors clau de la indústria alimentària. A falta d'escassos cinc mesos per a la celebració d'Alimentaria 2020, la comercialització dels salons Interlact, Expoconser, Snacks, Biscuits & Confectionery i Mediterranean Foods supera de forma global el 100% de les previsions inicials.

La bona marxa de la contractació d'espai expositiu dels salons d'Alimentaria 2020 que representen els diferents subsectors de la indústria confirma la bona acceptació d'aquest format per part dels professionals de l'alimentació i begudes. Així, al formar part d'un certamen transversal, les empreses poden beneficiar-se del negoci derivat de les sinergies amb la resta de salons que conformen la fira.

El saló dels productes lactis i els seus derivats, Interlact, reunirà prop de 4.000 m2 les últimes novetats d'una indústria que reivindica la seva solidesa en el sector agroalimentari i exhibeix la millor tradició amb grans dosis d'innovació. Bèlgica, Grècia, Portugal, Itàlia, Holanda, França i Alemanya seran alguns dels països representats al saló. En aquesta edició tindran un gran protagonisme les empreses productores de formatges i iogurts com Lácteos García Baquero, La Fageda, Hijos de Salvador Rodríguez, Quesos Vega Sotuelanos, Friesland Campina, Quesos La Vasco Navarra, El Pastoret de la Segarra i Gregorio Díaz Miguel.

Tradició i innovació

Expoconser farà palesa la gran aposta de la indústria conservera espanyola per la internacionalització, la qualitat i l'alt valor afegit dels seus productes. En una superfície expositiva de prop de 3.100 m2, el saló reunirà les últimes novetats en aliments en conserva -llegums, confitats, peix i marisc, etc.-, fumats, salaons, marinats i productes precuinats. Entre els expositors ja confirmats es troben Sola de Antequera, Aceitunas Sarasa, Nudisco, Conservas Dani, Redisco, Anxoves de l'Escala, Conservas y Salazones Arlequín, Alfonso López García, PPI Canned Foods i Legumbres La Cochura.

El saló Snacks, Biscuits & Confectionery, amb prop de 2.500 m2 d'espai expositiu, representarà a Alimentaria 2020 la major oferta del sector del dolç - que inclou galetes, cacau, xocolata, torrons, massapans, caramels, xiclets, pastisseria, brioixeria i panificació - i els aperitius. Els principals països representats són, a més d'Espanya, Xina, Portugal, Holanda, Itàlia, França, Colòmbia, Eslovàquia, Noruega, Guatemala, i entre les companyies expositores ja confirmades es troben Fini Golosinas, Torrons Vicens, Frit Ravich, Arruabarrena, Galetes Trias, Agruconf i Leng-d'Or, entre moltes altres.

Interlact reunirà les novetats dels productes lactis i els seus derivats, que mostraran tradició i innovació

Expoconser visibilitzarà l'aposta de les conserves espanyoles per la internacionalització, la qualitat i l'alt valor afegit

Mediterranean Foods acollirà la Barra d'Olis d'Oliva Gourmet, un espai per tastar els millors AOVES nacionals

La dieta mediterrània es reivindica a Alimentaria 2020

Per la seva banda, el saló Mediterranean Foods, amb més de 600 m², reunirà la major oferta dels aliments propis de la dieta mediterrània com els olis d'oliva i vegetals, productes del mar i fruita i verdura, entre altres. Entre les empreses ja confirmades que representaran la dieta mediterrània -reconeguda com a Patrimoni Immaterial de la Humanitat per la Unesco- es troben Aceites Abril, Grup Unió, Actel, Sovena, Urzante, Sal Costa i García de la Cruz.

A més, en aquest saló s'ubicarà la Barra d'Olis d'Oliva Gourmet, un espai de tast on els compradors nacionals i internacionals podran degustar els millors AOVEs nacionals, entre els quals es trobaran olis emparats per DOPS, noves marques impulsades per petits productors i almàsseres, i altres olis premium.

En la seva edició de 2020, la Barra d'Olis estarà dividida en tres categories: AOVE de Producció Convencional, en la qual participaran únicament AOVEs en envàs de vidre o en llauna; AOVE de Producció Ecològica, on es degustaran exclusivament olis en envàs de vidre o en llauna que compten amb el segell oficial d'Agricultura Ecològica de la Unió Europea; i AOVE d'Especialitats, zona en la qual tindran cabuda tots aquells olis que continguin oli d'oliva, oli d'oliva verge o AOVE com a ingredient principal i que incorporin a més altres ingredients afegits -Herbes aromàtiques, plantes, espècies, fruites, etc.- o alguna tècnica que modifiqui el seu perfil organolèptic, com el fumat o aromatitzat.

Barcelona, desembre del 2019

Alimentaria

Del 20 al 23 d'abril del 2020
www.alimentaria.com



Fira Barcelona

Alimentaria Exhibitions

Més de cent experts participaran en aquest espai divulgatiu de l'actualitat i el futur del sector

The Alimentaria Hub impulsarà la innovació i les noves oportunitats del mercat

L'àrea dedicada a la innovació, el coneixement i l'emprenedoria d'Alimentaria tornarà a sorprendre amb un programa de més de 40 sessions orientades a transmetre als professionals les principals tendències del sector de l'alimentació i les begudes, estretament vinculades al desenvolupament de noves tecnologies i enfocades en l'avenç cap a una major sostenibilitat. A més, inclourà l'exposició Innoval -amb més de 300 productes nous- i l'espai Digital Food Arena, dedicat a startups tecnològiques del sector.

En la nova edició de The Alimentaria Hub se succeiran els congressos, ponències, *fast talks* i presentacions d'estudis centrades en sis eixos temàtics: Innovació (R + D + I) + Marques; Nutrició, Salut i Benestar; Internacionalització i Globalització; Distribució i Retail; Marketing i Comunicació; i Responsabilitat Social Corporativa.

De la mà d'un centenar d'experts, aquest espai constituirà un excepcional punt de trobada amb la innovació en el qual es potenciaran les oportunitats de negoci, l'intercanvi de coneixement i el networking.

Situat al pavelló 5 de recinte Gran Via de Fira de Barcelona, The Alimentaria Hub ocuparà una zona de més de 3.000 m2 repartits en diversos espais. Una edició més, serà seu de les exposicions Innoval -que comprèn més de 300 novetats exposades a les seves vitrines, bona part de les quals es podran provar in situ i Best Awards -que exhibeix els premiats d'aquest guardó de màrqueting alimentari-, així com del XIII Congrés Internacional de la Dieta Mediterrània, el V Fòrum Nestlé de Creació de Valor Compartit, el III Congrés Halal i les activitats impulsades per la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) i l'Asociación de Fabricantes y Distribuidores de España (AECOC).

Així mateix, acollirà Digital Food Arena, una àrea de nova creació que reunirà a vuit startups punteres que ofereixen projectes disruptius d'alimentació i gastronomia lligats a la tecnologia en una zona d'exposició. D'altra banda, l'espai Buyer's Lounge propiciarà el networking entre els professionals.

Negocis, digitalització i R+D+I

El programa Aliber de FIAB inclourà la desena edició de 'Trobades de R+D+I', una jornada divulgativa on professionals de la indústria debatan i posaran en valor els reptes en matèria de Recerca, Desenvolupament i Innovació.

En l'àmbit de la innovació i els negocis, FIAB col·laborarà amb ACCIÓ (l'agència per a la competitivitat de l'empresa catalana de la Generalitat de Catalunya) en reunions bilaterals entre els diferents agents de la cadena de valor

Es desenvoluparan més de 40 sessions orientades a transmetre les principals tendències del sector

La digitalització, la tecnologia i la sostenibilitat tindran un paper protagonista a The Alimentaria Hub

S'estrenarà Digital Food Arena, una àrea d'exposició d'startups tecnològiques punteres

interessats. També celebrarà una jornada de col·laboració bilateral entre Espanya i Iberoamèrica, a fi de fomentar la transferència comercial i tecnològica amb els diferents països identificats.

Per difondre temes de plena actualitat del retail i la restauració, AECOC organitzarà un seguit de conferències sobre la digitalització del consumidor fora de la llar, les noves tendències de consum o les línies d'actuació estratègiques en la distribució nacional, entre d'altres.

Entre les activitats que es desenvoluparan a The Alimentaria Hub també destaca Digital Food Talks, un cicle de *fast talks* sobre economia digital en l'àmbit de l'alimentació i la restauració on es podran descobrir les últimes novetats en aplicacions mòbils, comerç electrònic i màrqueting digital, així com casos empresarials d'èxit.

Per la seva banda, la consultora estratègica d'innovació Latern presentarà l'actualització del seu estudi 'The Green Revolution: una visió ibèrica del moviment veggie', a càrrec del seu director general, Jaime Martín. Aquest informe aporta una visió completa d'aquest segment de consumidors a la península ibèrica a través de dades quantitatives i de l'anàlisi de les principals demandes d'aquest col·lectiu.

Focus en la sostenibilitat

La creixent sensibilitat del mercat i els consumidors en matèria de medi ambient i de la reducció del malbaratament alimentari quedarà reflectida en una part significativa de les propostes de The Alimentaria Hub. Així, FIAB organitzarà una jornada destinada a la sostenibilitat. I amb la col·laboració d'AECOC, Alimentaria ha creat un premi a la Sostenibilitat que s'afegeix als altres 14 guardons d'Innoval existents. A més, una de les ponències organitzades per AECOC se centrarà en 'Com afecta la sostenibilitat als hàbits de compra del shopper' i està previst que altres entitats participin en el programa amb activitats al voltant de diferents enfocaments sobre aquest tema.

També es lliuraran els premis ÉcoTrophée -organitzats per FIAB-, una competició d'àmbit europeu entre estudiants universitaris que premia la innovació de caràcter mediambiental i que pretén potenciar la creació de productes alimentaris eco innovadors i l'emprenedoria dels participants per al seu llançament al mercat.

A més, aquest espai se suma a la campanya Towards Zero Waste impulsada per Alimentaria, amb accions com reutilitzar el 60% del seu mobiliari, oferir el seu catàleg únicament en suports *paperless* i promoure un *press-pool* digital.

Partners estratègics

The Alimentaria Hub compta amb el suport d'empreses i entitats de referència, encapçalades per CaixaBank, en qualitat de Global Partner en ser el principal impulsor de l'espai. D'altra banda, col·laboren també en l'aportació de continguts al seu programa la Asociación de Fabricantes y Distribuidores de España (AECOC), com a Premium Partner, promovent activitats al voltant de la distribució i el retail. Nestlé, com a Platinum Partner, es vincularà a les accions relacionades amb la Responsabilitat Social Corporativa. CNTA exercirà de Gold Partner i Eurecat ho farà com a Silver Partner.

Barcelona, desembre del 2019

Alimentaria

Del 20 al 23 d'abril del 2020
www.alimentaria.com



Fira Barcelona

Alimentaria Exhibitions

Més de 30 prestigiosos xefs participaran a l'espai gastronòmic d'Alimentaria i Hostelco

The Experience Live Gastronomy potenciarà la cuina sostenible i el producte de proximitat

L'àrea d'activitats gastronòmiques de Restaurama i Hostelco tindrà com a conceptes vertebradors la sostenibilitat a la cuina, l'acostament entre xefs i productors del territori i la recuperació de tradicions culinàries. Uns valors que s'uneixen a l'ús de les tècniques més avançades i a la constant innovació. Les propostes culinàries Halal i les últimes solucions per a la restauració col·lectiva també tindran protagonisme a The Experience Live Gastronomy, que comptarà amb la participació de més de 30 figures de l'alta cuina a Espanya.

En la seva propera edició, el programa de The Experience Live Gastronomy posarà de manifest la tendència imparable cap a una cuina més sostenible, basada en l'aposta pels productes de proximitat i en un millor aprofitament d'aquests. En aquesta línia, es posarà en valor la potencialitat del binomi productor del territori-cuiner que tan bé està funcionant a un nombre creixent de restaurants de referència.

La recuperació i dignificació de tradicions que semblaven allunyades de la gastronomia d'elit -com la triperia-, el suport a la pesca responsable, la investigació en matèria d'aliments del futur, les propostes culinàries Halal i les inspirades en altres cultures, així com les solucions més noves per a la restauració col·lectiva són altres dels temes que quedaran reflectits en la programació de l'espai culinari experiencial de Restaurama i Hostelco.

Actuacions de xefs de referència

Des de sis escenaris diferents destinats a showcookings, tallers, demostracions i ponències, un elenc format per bona part dels millors xefs del panorama nacional i internacional desenvoluparan les seves creacions més avantguardistes, en molts casos inspirades en el respecte per les matèries primeres de qualitat del seu entorn més proper i executades amb l'ajuda de les tècniques més actuals.

Elena Arzak (Arzak ***), Paolo Casagrande (Lasarte ***), Oriol Castro i Eduard Xatruch (Disfrutar **), Fina Puigdevall (Les Cols **), Mario Sandoval (Coque **), Francis Paniego (El portal del Echaurren **), Hideki Matsuhisa (Koy Shunka *), Nandu Jubany (Can Jubany *), Diego Gallegos (Sollo *) i Marcos Morán (Casa Gerardo *) són alguns dels més de 30 cuiners amb estrelles Michelin que han confirmat la seva participació a The Experience.

Per plasmar l'estret vincle entre el territori i la cuina, en alguns casos els xefs explicaran les seves elaboracions acompanyats pels seus principals proveïdors d'ingredients de la terra i el mar.

Elena Arzak, Paolo Casagrande, Oriol Castro, Eduard Xatruch, Fina Puigdevall i Mario Sandoval són alguns dels xefs confirmats

The Experience disposarà de sis espais on es desenvoluparan showcookings, tallers i ponències

L'àrea experiencial de Restaurama i Hostelco acollirà un cop més la final del Concurso Cocinero del Año

Així mateix, des de The Experience es difondran nombroses novetats i propostes de gran interès per als professionals de sector de la mà dels seus partners-entre els quals es troben Cominport i Quick Chef-, organismes col·laboradors i expositors d'Alimentaria.

Una gran part de les activitats que tindran lloc en aquesta àrea estaran obertes a tots els visitants del saló, mentre que alguns showcookings i tallers d'autor requeriran inscripció prèvia.

Gran final del VIII Concurso Cocinero del Año

The Experience Live Gastronomy tornarà a acollir i patrocinar les finals dels prestigiosos certàmens Concurso Cocinero del Año i el Concurso Camarero del Año.

El Concurso Cocinero del Año, que arriba a la seva vuitena edició, compta amb un jurat d'excepció, presidit per Martín Berasategui, el xef que posseeix més estrelles Michelin d'Espanya (12) i del què formen part els també 'estrellats' Jordi Cruz, Pedro Subijana, Dieter Müller, Ángel León, Sebastian Frank, Diego Guerrero, José Carlos Fuentes, Nacho Manzano i Susi Díaz, entre d'altres.

A la gran final de Barcelona competiran els dos guanyadors de cadascuna de les quatre seminals celebrades a Barcelona, Granada, Valladolid i Bilbao.

Barcelona, desembre del 2019

Matèria primera de qualitat i processos artesans caracteritzen aquesta àrea de productes delicatessen

La gastronomia més exclusiva es citarà a Alimentaria Premium, que el 2020 incorporarà noves firmes

El millor pernil ibèric, peixos aromatitzats, verdures en conserva amb DO, bacallans pescats amb ham, el primer caviar ecològic del món, conserves de pesca sostenible, formatges d'ovella artesanals, gelats naturals, anxoves en salaó, oli de la millor almàssera d'Espanya, caves i vins, ostres i foie gras francès. Aquests són alguns dels productes que Alimentaria oferirà a la seva zona Premium, un punt de trobada únic per a la gastronomia més sibarita que reunirà un selecte grup de firmes d'extrema qualitat i els productes més delicatessen del mercat. En la seva edició de 2020, Alimentaria Premium creixerà i donarà cabuda a una major oferta de productes d'alta gamma per abastar nous segments de demanda.

Els millors productes espanyols i internacionals es donaran cita en aquest espai exclusiu i diferenciat que concentrarà la major oferta de productes de gastronomia d'elit de la sala. Entre els mestres elaboradors, repeteixen participació Queseria La Antigua de Fuentesauco, Bacalao Giraldo, Ahumados Domínguez, Hacienda Queiles, La Brújula, Joselito, La Catedral de Navarra, Anchoas Sanfilippo i Mövenpick, mentre que s'incorporen les propostes de Juvé & Camps, Amélie Maison d'Huîtres, Rougié Sarlat i Riofrío Caviar.

Ahumados Domínguez, pionera en l'elaboració de salmó fumat a Espanya, mostrarà a Alimentaria Premium els seus lloms de salmó aromatitzat i bacallà fumat. Hacienda Queiles, empresa dedicada a la producció d'oli d'oliva verge extra d'altíssima qualitat en la seva pròpia almàssera, la qual ha estat premiada com la millor d'Espanya, també exposarà les seves novetats al saló. La Brújula, amb les seves conserves de peix i marisc de les marques Ramon Peña i La Brújula -els productes de les quals provenen de la pesca sostenible, estan adquirits en llotja i no contenen additius-, tampoc no podia faltar a la cita

Bacalao Giraldo, amb el seu bacallà -l'autèntic Gadus Morhua fresc, pescat amb ham i salat a les Illes Fèroe i Islàndia- considerat el millor del món, també oferirà aquesta espècie als professionals que visitin el certamen. Jamones Joselito, amb una gamma de productes presents en restaurants i botigues gourmet de 54 països, mostrarà amb els seus productes el resultat dels seus més de cent anys de treball. Per la seva banda, La Catedral de Navarra, amb més de 70 anys d'experiència en el sector i certificada per quatre denominacions d'origen, portarà al saló els seus espàrrecs de Navarra, els pebrots del piquillo D.O. Lodosa i les carxofes de Tudela.

En aquest espai exclusiu també hi serà present Queseria La Antigua de Fuentesauco, que portarà des de Zamora les seves especialitats de formatges d'ovella artesanals, distingits per la seva estricta selecció de les matèries primeres i la combinació dels últims avenços tecnològics amb la tradició artesanal d'abans. Anchoas Sanfilippo, companyia especialitzada en anxoves en salaó i oli de qualitat des de 1896, mostrarà a Alimentaria Premium les novetats del seu catàleg. També exposarà els seus productes Mövenpick, la marca suïssa de gelats premium elaborats amb ingredients 100% naturals.

A més, estrenaran participació a Alimentaria Premium Juvé & Camps, empresa consagrada a l'elaboració de grans caves i vins des del 1921; Riofrío Caviar, el primer amb certificat ecològic del món i que ha aconseguit posicionar-se com un referent mundial gràcies a la cura en la tècnica de cultiu, la sostenibilitat i l'espècie; Amélie Maison d'Huîtres, que distribueix la millor selecció d'ostres a través de canals exclusius gràcies a un procés de producció qualitatiu estricte; i Rougié Sarlat, productor de foie gras líder al món i emblema del bon gust francès.

La indústria d'alimentació i begudes, un sector responsable i compromès

Espanya produeix una oferta variada d'aliments i begudes segures, de qualitat i de gran riquesa gastronòmica que pocs països tenen i que el fan únic. És l'excel·lència dels seus productes i la bona feina de les empreses el que, any rere any, permet parlar d'un sector en constant creixement i capaç d'aportar estabilitat al conjunt de l'economia espanyola.

Per tots aquests motius, la indústria d'alimentació i begudes és el primer sector industrial de país, una posició que any rere any s'ha consolidat gràcies a l'esforç i la implicació de les empreses i del mig milió de treballadors que componen aquesta gran família.

"Som un sector consolidat, estable i estratègic per a Espanya i tenim el paper fonamental de proporcionar productes segurs i de qualitat. Innovació, sostenibilitat i talent són presents en el dia a dia de les empreses i componen la seva millor carta de presentació", assenyala Mauricio García de Quevedo, director general de FIAB.

La indústria d'alimentació i begudes i el seu pes econòmic i social a Espanya

Parlar de la indústria d'alimentació i begudes a Espanya és parlar d'un sector que contribueix cada dia al desenvolupament econòmic i social, que representa el **3% del Producte Interior Brut (PIB)** espanyol i el 16% del total de la indústria. La seva **producció es va situar el 2018 per sobre dels 116.000 M€**, sent imprescindible en l'aportació de valor al conjunt de l'economia.

El sector millora la seva capacitat ocupadora. Amb **506.000 treballadors** en el primer semestre del 2019, segons l'EPA, segueix generant llocs de treball i les xifres reflecteixen un mercat laboral caracteritzat per una tendència clara cap a la contractació indefinida i a jornada completa. Hem de destacar l'avanç de l'ocupació juvenil, que suposa prop d'un terç de l'ocupació total del sector al tancament del primer semestre de l'any. A més, un de cada tres ocupats en la nostra indústria és dona, una xifra superior a l'ocupació en el conjunt de la indústria manufacturera.

En total, el sector suma més de **31.300 empreses actives**, una estructura que millora la seva dimensió amb un significatiu **avanç del 8%** i el millor registre obtingut en els últims deu anys. Aquest important creixement en el nombre d'operadors també s'ha reflectit en el progrés de la dinamització de sector, que el 2018 va millorar respecte a l'any anterior en incrementar-se fins a un 14% les grans empreses que compten amb més de 500 treballadors.

És molta la responsabilitat que té el sector envers el desenvolupament econòmic i social d'Espanya i cal visibilitzar tots i cadascun dels aspectes en què la indústria d'alimentació i begudes contribueix positivament. Parlem d'un sector compost en gran mesura per PIMES, moltes d'elles familiars i vinculades a un territori.

Si pensem que la nostra activitat no està subjecta a una zona geogràfica en particular, si no que és present a tot el territori, podem imaginar la capacitat de la indústria per generar riquesa, especialment en l'entorn rural on s'assenten la majoria d'elles. De fet, Espanya compta amb més de 340 registres de qualitat diferencial de DOP, IGP i ETG.

Espanya davant el món: els seus aliments i begudes com a millor ambaixador

Les vendes internacionals van tornar a superar els 30.000 M€ en exportacions (30.470 M€) el 2018. L'activitat de la indústria en el mercat internacional segueix mantenint-se com a pilar del desenvolupament pel sector i l'economia nacional i permet seguir parlant de saldo comercial positiu per valor de 8.025 M€, acumulant així onze anys de superàvit en la balança comercial.

Com a mostra de la competitivitat d'Espanya en el mercat internacional, el nostre país escala un nou lloc en el rànquing exportador i se situa com la quarta economia de la Unió Europea després de superar a Itàlia.

Dos terços del total de les exportacions es destinen a la UE, que es manté com el nostre primer soci comercial, encapçalat per França (4.783 M€) i seguit d'Itàlia (3.642 M€), Portugal (3.413 M€), Regne Unit (2.037 M€) i Alemanya (1.857 M€). Fora de la UE, els Estats Units destaca com a primera destinació extracomunitària, aconseguint un valor de 1.728 M €. El segueix la Xina amb més de 1.067 M €, Països Baixos (905 M €), Japó (848 M €), i Bèlgica (654 M €). Cal subratllar el significatiu avanç de les Filipines, que ha augmentat 8 llocs en el rànquing i se situa dins dels 20 primers països de destinació.

Les empreses han fet grans èxits per afermar aquests registres. No obstant això, l'escenari internacional de 2019 està obligant al sector a apostar per la diversificació de mercats a causa de situacions com la imposició d'aranzels per part de l'Administració Trump. A més, cal no oblidar que les cinc primeres destinacions dels nostres productes es concentren en països on les economies s'han alentit com és el cas d'Itàlia o Alemanya, sense oblidar l'efecte que tindrà el Brexit sobre la nostra activitat.

Cultura, tradició y reconeixement

Parlar d'alimentació és parlar d'identitat. Els nostres productes són el reflex de la qualitat i varietat de la dieta i la gastronomia espanyoles, valors que els han merescut el reconeixement internacional. Una oferta que actua com el millor ambaixador d'Espanya i que es complementa amb el reconeixement dels nostres xefs per tots els racons de món. La nostra gastronomia sedueix als més de 80 milions de turistes que cada any visiten el nostre país i per això també és un important reclam en els lineals de molts països del món.

Tenim com a objectiu convertir-nos en el rebost del món, i en aquest sentit valorem la implicació i competitivitat de les empreses de la indústria alimentària que han fet possible aquest escenari. Ells han estat els responsables de situar el sector en una posició avantguardista a l'hora de canviar la mentalitat i interioritzar mesures estratègiques per l'exportació i la internacionalització.

Però a més és un element intrínsec a la nostra cultura, a les nostres celebracions i a la nostra manera de ser. L'alimentació és sempre present en tots els moments i celebracions rellevants de la nostra vida. Per tot això, no volem ni podem deixar de reivindicar el potencial de l'alimentació i les begudes i recordar i fer valer aquest plaer que, sens dubte, és un dels majors èxits d'aquest sector.

Sector compromès i responsable

Però alimentació també és parlar de compromís, principalment cap al consumidor. El sector està bolcat en el seu benestar i salut, per això, les empreses s'han compromès a innovar i en la millora de la composició dels aliments i begudes i ha adquirit la responsabilitat de reduir el contingut de sal, sucres afegits i greixos saturats en més de 3.500 productes, que en la mitjana de la cistella de la compra

aporten el 44,5% de l'energia total diària. És un exemple de la col·laboració públic-privada per a impulsar una oferta alimentària més saludable i que respongui a les demandes dels consumidors.

El sector d'alimentació i begudes té entre els seus objectius liderar la transformació d'una indústria sostenible i incorporar el factor mediambiental com a central en els seus models de negoci, recolzant-se en les oportunitats que ofereixen per a elles els Objectius de Desenvolupament Sostenible. S'ha demostrat que la indústria és capaç de formular solucions eficients, plantejant un equilibri entre eficiència, expectatives socials i medi ambient. Fer aquests avenços accessibles per a la resta d'empreses és evidenciar que en el futur, competitivitat i sostenibilitat caminen de la mà.

Un pilar fonamental en el desenvolupament d'aquests productes és la innovació. En els últims anys s'han posat en marxa diferents iniciatives per aconseguir nous formats, nous productes, més possibilitat d'elecció, sistemes de producció sostenibles i que segueixin garantint la qualitat i la seguretat dels nostres productes.

En resum, els aliments i begudes que produïm a Espanya són un referent en qüestions d'una major i millor qualitat de vida. Espanya se situa com el segon país del món amb la major esperança de vida, i és precisament la qualitat de la nostra oferta, la seva varietat i seguretat la que ens ha portat, al costat d'altres factors, a aquesta posició tan rellevant.

Per tot això, el nostre país no es pot entendre sense l'activitat industrial de l'alimentació i les begudes. Des del sector, continuem treballant en les línies definides en el nostre Marc Estratègic: dinamització, internacionalització, eficiència, creació de valor i l'impuls a la reputació i la comunicació d'una indústria transformadora i segura.

SOBRE FIAB

La Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), integrada per 45 associacions, representa a través d'un únic organisme i una sola veu a la indústria espanyola d'alimentació i begudes, primer sector industrial del nostre país, que té com a missió ser la locomotora de l'economia, l'ocupació i la imatge d'Espanya, sent competitiva en qualsevol mercat global, atraient el millor talent, i basada en la seva seguretat, qualitat i desenvolupament científic i tecnològic.

La indústria d'alimentació i begudes és ara per ara el primer sector industrial del país amb una producció el 2018 superior als 116.000 M€ i més de 30.000 M€ en exportacions. A més, la IAB dóna ocupació directa a més de 500.000 persones a Espanya i a 2,5 M€ de manera indirecta.

PARA MÁS INFORMACIÓN:

FIAB

Carlos García Granda - Director de Comunicación y Relación con el Asociado

Maribel Álvarez - Dpt. de Comunicación - comunicacion@fiab.es - Telf.: 91 411 72 11