



BARCELONA
4-7 Abril 2022
Recinto Gran Via

www.alimentaria.com
www.hostelco.com

United for excellence

The international food and hospitality reference platform

DOSSIER DE PREMSA



The Alimentaria Hub
Trends & Innovation

The Experience
Live Gastronomy
by Alimentaria & HOSTELCO

HOSTELCO
Live Moments

HOSTELCO
Live Hotel

HOSTELCO
Live Arena





Del 4 al 7 d'abril de 2022

www.alimentaria.com

www.hostelco.com



Tots dos salons reuniran les principals empreses del sector en 85.000 m² del recinte de Gran Via

Alimentaria & Hostelco retornen amb el focus en la reactivació i internacionalització del sector

La plataforma líder per a la indústria alimentària, el *foodservice*, la restauració i l'equipament hostaler torna al recinte Gran Via de Fira Barcelona del 4 al 7 d'abril de 2022. Prop de 3.000 empreses acudeixen a una edició molt esperada d'Alimentaria i Hostelco per a presentar la seva major oferta i contribuir a incentivar el negoci, la internacionalització i la reactivació de sectors estratègics per a l'economia espanyola.

Carnis, lactis, productes *foodservice*, aperitius i dolços, conserves, aliments ecològics i funcionals, i productes de la dieta mediterrània per part d'Alimentaria; i equips, maquinària i accessoris per a l'hostaleria, cafè, pastisseria, fleca, pizza i gelateria; parament; i articles d'interiorisme i decoració, per part d'Hostelco, (el Saló Internacional de l'Equipament i Maquinària per a la Restauració, Hoteleria i Col·lectivitats), són els sectors productius que componen l'oferta d'ambdós salons.

Així, la simultaneïtat d'Alimentaria amb Hostelco mostrarà tant a la distribució com al canal Horeca la proposta més completa i transversal de tota la cadena de valor de la indústria de la restauració i la gastronomia amb grans sinergies en l'oferta i la demanda. 85.000 m², la pràctica totalitat del recinte de Gran Via, i prop de 3.000 empreses exposidores mostraran que la indústria alimentària i hostalera són punts clau per a la reactivació econòmica i la internacionalització.

Per tot això, Alimentaria & Hostelco tornen a consolidar-se com l'esdeveniment global indispensable per a la indústria de l'alimentació, les begudes i l'hostaleria, que veuen la doble convocatòria com una palanca per a la seva estratègia comercial a l'exterior. Així, 400 firmes internacionals, procedents de 52 països, han confirmat la seva presència i ocuparan uns 15.000 m² de superfície expositiva, fet que suposa un 18% sobre l'oferta total en metratge present en el certamen. I tot això, malgrat els condicionants en la mobilitat internacional encara vigents.

José Luis Bonet, president d'Alimentaria i de la Cambra de Comerç d'Espanya, afirma que "estem molt satisfets de la confiança que una vegada més han dipositat en nosaltres moltes empreses d'altres països". Ens enorgulleix que, en un context com l'actual, gairebé una cinquena part de l'oferta total del saló sigui de firmes d'àmbit internacional, un fet que consolida el paper d'Alimentaria i Hostelco com a referent global".

La plataforma firal convoca de ple a la indústria alimentària espanyola i registra importants cotes d'internacionalització

3.000 firmes, 85.000 m², 7 pavellons, 1.400 compradors i 12.500 reunions de negocis, grans xifres de la cita

Prop de 400 empreses provenen de 52 països. S'estrenen Brasil, Emirats Àrabs i Austràlia, entre altres

Noves participacions

International Pavilions, l'àrea que agrupa la majoria de l'oferta internacional d'Alimentaria, comptarà enguany amb sis noves incorporacions, que acudeixen al saló per primera vegada. Es tracta del Brasil, Eslovàquia, Austràlia, el Canadà, els Emirats Àrabs Units i Puerto Rico.

Així mateix, entre els pavellons oficials ja confirmats que tornen al saló es troben Algèria, Portugal, el Marroc, Indonèsia, Polònia, Grècia, Itàlia, Turquia, Bèlgica o l'Argentina, entre d'altres. Destaquen especialment els casos de Grècia i Turquia que multipliquen per dos l'espai contractat respecte a l'última edició, especialment el país otomà que ocuparà una superfície de prop de 1.000m².

Trobades de negocis

Amb l'objectiu de seguir intensificant la internacionalització de les empreses espanyoles i d'obrir noves oportunitats de negoci a l'exterior, Alimentaria & Hostelco han convidat 1.400 compradors de 68 països. El programa *Hosted Buyers*, organitzat en col·laboració amb l'ICEX, facilita el contacte comercial entre els expositors i aquest selecte grup de compradors, i es preveu que en els quatre dies de celebració es puguin organitzar més de 12.500 reunions de negocis.

Com a conseqüència de la pandèmia, en aquesta edició s'han prioritzat els mercats d'Europa, Nord-amèrica i Llatinoamèrica per a la captació de compradors. Així, els territoris que més convidats sumaran seran Estats Units, Índia, Mèxic, Perú, Colòmbia, Regne Unit, Xile, Singapur, Austràlia i Nova Zelanda, Països Baixos, Canadà, Tunísia o Emirats Àrabs Units.

Innovació i gastronomia

La innovació, la gastronomia i la gestió vinculada a la sostenibilitat i la responsabilitat social definiran el programa d'activitats d'ambdós salons, que combinarà els seus continguts clàssics amb experiències i coneixements sorgits en l'entorn empresarial després de la pandèmia.

A Alimentaria, The Alimentaria Hub serà l'àgora sobre les tendències i el futur de l'alimentació on més de 200 experts protagonitzaran congressos, ponències i *fast talks* que se centraran en innovació; sostenibilitat; digitalització; nous hàbits en *retail*; nutrició, salut i segments en auge, com la proteïna alternativa o el producte halal.

Entre les novetats de The Alimentaria Hub hi ha l'espai Digital Food Arena, que reunirà a vuit startups cridades a revolucionar el sector alimentari, escollides en un programa (Food Hospitality Startup Revolution) impulsat per Alimentaria & Hostelco en el qual han participat empreses emergents de l'àrea foodtech. Vuit startups més, seleccionades també per un jurat multidisciplinar, s'exhibiran a Hostelco Startups Area. Les participants optaran als Food & Hospitality Startup Revolution Awards, que premiaran la startup més innovadora i la de major projecció.

Per la seva banda, la gastronomia revalidarà la seva condició de pilar estratègic i diferencial d'Alimentaria & Hostelco al congrés The Experience Live Gastronomy amb un programa de cuina en directe, tallers, tastos i presentacions de tècniques culinàries en gastronomia sostenible, territori, la recuperació de tradicions i la recerca d'aliments del futur, entre altres tendències. En els sis escenaris d'aquest gran espai gastronòmic hi participaran més de 30 xefs de referència amb més de 36 estrelles Michelin entre tots ells.

A més, es presentarà l'Hostelco Live Hotel, que recrearà les diferents estances d'un hotel i se celebrarà l'Hostelco Live Arena, un espai on es concentraran debats, xerrades i ponències que duren a terme més de 80 experts en restauració i hoteleria per abordar qüestions relacionades amb el disseny, l'interiorisme, la sostenibilitat, els nous conceptes de negoci, la 'hiperpersonalització' per generar experiències úniques, i l'ús de tecnologies disruptives.

Barcelona, abril de 2022

Susana Santamaria – Gloria Dilluvio Tel. 93.452.11.04 – 93.233.21.72
ssantamaria@alimentaria.com – gdilluvio@firabarcelona.com



Del 4 al 7 d' abril 2022
www.alimentaria.com www.hostelco.com



L'hostaleria i la restauració despleguen el seu potencial

Les activitats gastronòmiques d'Alimentaria & Hostelco destil·len optimisme i recuperació

Més de 30 xefs de referència projectaran l'excel·lència de la gastronomia espanyola en la pròxima edició d'Alimentaria & Hostelco, que tindrà lloc del 4 al 7 d'abril en el recinte Gran Via de Fira de Barcelona. Innovació, sostenibilitat, proximitat i creativitat centraran el programa d'activitats d'una edició que desprèn optimisme i reactivació amb una participació empresarial que frega el ple total.

La suma d'Alimentaria amb Hostelco (el Saló Internacional de l'Equipament i Maquinària per a la Restauració, Hoteleria i Col·lectivitats), ofereix tant a la distribució com al canal Horeca l'oferta més completa i transversal de tota la cadena de valor de la indústria del foodservice, la restauració, la gastronomia, i l'equipament hostaler.

Alimentaria & Hostelco compten amb la participació de prop de 3.000 empreses exposidores i l'ocupació de 85.000 m² i 7 pavellons del recinte Gran Via de Fira de Barcelona. D'ells, gairebé 20.000m² i tres pavellons estaran ocupats per 600 empreses d'aquests sectors.

Per a J. Antoni Valls, director d'Alimentaria, "l'esdeveniment és sens dubte la plataforma fira de referència per a l'hostaleria i la restauració i participar en ella, la millor manera de contribuir a reactivar-lo. Aquestes activitats gastronòmiques són una iniciativa immillorable per a donar suport al seu necessari relançament".

Per part seva, Rafael Olmos, president d'Hostelco i de la Federació Espanyola d'Associacions de Fabricants de Maquinària per a Hostaleria, Col·lectivitats i Indústries Afins (Felac), assegura que "el certamen serà més rellevant que mai per a un sector que ja ha iniciat la seva recuperació. Les activitats programades seran el millor aparador de les últimes tendències en tècniques, productes i equipament de la mà dels xefs més prestigiosos del país".

50 activitats i 35 estrelles Michelin

D'aquesta manera, tots dos salons oferiran més de 50 activitats gastronòmiques i àrees especialitzades en oli, cafè, fleca i rebosteria. Una de les activitats estrella serà The Experience Live Gastronomy by Alimentaria & Hostelco que disposarà de sis espais on es desenvoluparan showcookings, tallers, ponències, presentacions i centrarà el seu programa en la sostenibilitat,

600 empreses i
20.000m²
conformen l'oferta
destinada a la
restauració i
l'hostaleria

Més de 30 xefs
protagonitzaran una
cinquantena de
showcookings, tallers
i experiències
gastronòmiques

La matèria primera,
la sostenibilitat i la
tradició s'imposen
en el programa
d'activitats

l'acostament entre xefs i productors locals i la recuperació d'elaboracions tradicionals.

Una trentena de cuiners que sumen més de 35 estrelles Michelin participaran en aquest espai per a mostrar les seves creacions més genuïnes i avantguardistes, en un intent d'equilibrar tradició i sostenibilitat i amb el màxim respecte per les matèries primeres de qualitat i proximitat. Elena Arzak (Arzak ***), Oriol Castro y Eduard Xatruch (Disfrutar **), Fina Puigdevall (Les Cols **), Mario Sandoval (Coque **), Raül Balam (Moments **), Alberto Feruz, (Bonamb**), Hideki Matsuhisa (Koy Shunka *), Macarena de Castro (Maca de Castro *), Nandu Jubany (Can Jubany *), Begoña Rodrigo (La Salita *), Albert Raurich (Dos palillos *), Pepe Solla (Casa Solla *) i Marcos Morán (Casa Gerardo *) són només alguns dels grans noms que conformen el programa.

The Experience acollirà per primera vegada la presentació del guanyador del Premi Nacional Tapa Aliments d'Espanya, que organitza el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, el vencedor de la qual aquesta edició és Juan María Díaz, xef de Casa de Marinos UribeKosta, a Plentzia, Biscaia. Així mateix, tornarà a celebrar la final del Concurs Cuiner de l'Any, amb un jurat presidit per Martín Berasategui i del qual també formen part Jordi Cruz i Sebastian Frank, entre altres.

Tastos de cafès i olis d'oliva

Com en anteriors edicions, The Olive Oil Bar serà un tast autoguiat on els professionals podran degustar prop d'un centenar dels millors Olis d'Oliva verge extra (AOVE) nacionals, entre els quals es trobaran productes emparats per Denominacions d'Origen Protegides, noves marques impulsades per petits productors i almàsseres, i altres olis amb premis de prestigi com Oro del Desierto, Masia L'Altet, Omed, Oleícola Jaén i Oro Bailén. En la seva edició de 2022, aquesta zona dedicada als olis estarà dividida en quatre categories: AOVE de Producció Convencional, AOVE de Producció Ecològica, Especialitats i els AOVE guanyadors del premi Aliments d'Espanya del Ministeri d'Agricultura Pesca i Alimentació (MAPA).

Paral·lelament, Hostelco parlarà del potencial del cafè com a “producte estrella” del bar, la restauració i el canal Horeca. A més de tastos i demostracions sobre les seves formes de preparació i consum, l'espai Hostelco Live Moments reunirà també propostes gastronòmiques i últimes tendències en pastisseria, gelateria i còctels.

Màxima representació sectorial

Al costat de Restaurama, Alimentaria tornarà a comptar amb 10 sectors especialitzats per tipologia de producte o procedència d'aquest: Interlact (lactis i derivats), Expoconser (conserves), Snacks, Biscuits & Confectionary (indústria del dolç i canal impuls), Mediterranean Foods (Dieta Mediterrània, productes frescos, olis d'oliva i olis vegetals), Intercarn (carnis i derivats), Grocery Foods (empreses de gran consum alimentari), Alimentaria Trends (delicatessen, ecològics, lliures d'al·lèrgens, Halal i funcionals), Lands of Spain i International Pavilions.

Per part seva, Hostelco inclourà, a més del “Hostelco Live Moments”, espais com “Hostelco Live Hotel”, que reproduirà les principals estades d'un hotel amb les últimes novetats en interiorisme i equipament, i “Hostelco Live Arena”, que acollirà ponències a càrrec d'experts de la indústria de l'hospitality.

Alimentaria

International Food, Drinks & Food Service Exhibition

A unique
Food, Drinks and
Gastronomy
Experience



Co-located event



BARCELONA

4 - 7 Abril 2022

Recinto Gran Via

www.alimentaria.com

**The
Alimentaria
Hub**
Trends & Innovation

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

Alimentaria  Exhibitions

Fitxa tècnica

Alimentaria 2022, Saló Internacional d'Alimentació, Begudes i Food Service

Edició

23a

Periodicitat

Biennal

Caràcter

Professional

Dates de celebració

Del 4 al 7 d'abril de 2022

Horari

Dilluns-Dimarts-Dimecres: De 10.00h a 19.00h

Dijous: De 10.00 a 18.00h

Lloc

Pavellons 1, 2, 3, 4, 5, 6 i 7

Recint Gran Via de Fira de Barcelona

Av. Joan Carles I n. 58-64

08908 l'Hospitalet de Llobregat (Barcelona)

Salons

Intercarn (carnis i derivats)

Interlact (lactis i derivats)

Restaurama (alimentació fora de la llar: hostaleria, restauració, càterin g i col·lectivitats)

Expoconser (conserves i semiconserves)

Alimentaria Trends (inclou els sectors Organic Foods, Functional Foods, Fine Foods, Free From i Halal Foods)

International Pavilions (participacions agrupades per països)

Lands of Spain (participacions agrupades per comunitats autònomes)

Snacks, Biscuits & Confectionery (aperitius, dolços, galetes i altres productes de confiteria)

Mediterranean Foods (aliments associats a la Dieta Mediterrània)

Grocery Foods (grans marques)

Alimentaria Premium

Superfície ocupada (previsió)

85.000 m2 nets (oferta comercial Alimentaria i Hostelco + activitats)

Empreses representades

3.000 (oferta comercial Alimentaria i Hostelco)

Activitats

The Alimentaria Hub

The Experience Live Gastronomy by Alimentaria & Hostelco

The Olive Oil Bar

Organitza

Alimentaria Exhibitions S.L.U.

President

Josep Lluís Bonet

President del Comitè Organitzador d'Alimentària, de la Cambra de Comerç d'Espanya, i de Freixenet

Director

J. Antonio Valls, Director general d'Alimentaria Exhibitions, S.L.U.

Contacte amb premsa

Susana Santamaría: 650 933 776 ssantamaria@alimentaria.com

Natàlia Torrent: 627480564 ntorrent.op@alimentaria.com

Mar Claramonte: 669122065 mclaramonte.op@alimentaria.com

Albert Sas: 690088359 asas@firabarcelona.com

Web

<https://www.alimentaria.com>

Twitter

@AlimentariaBCN

Linkedin

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

Facebook

@AlimentariaBCN

Youtube

Alimentaria Barcelona

Instagram

alimentariabcn

Imatges

Disponibles en l'apartat de premsa del web del saló

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

Informació per a premsa

Disponible en l'apartat de premsa del web del saló

<https://www.alimentaria.com/ca/notes-de-premsa>



Del 4 al 7 d' abril 2022

www.alimentaria.com www.hostelco.com



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

Carnis, lactis, conserves, dolços i productes de la dieta mediterrània s'exhibiran a Alimentaria 2022

Alimentaria 2022 tornarà a estructurar la major part de la seva oferta en diversos salons que mostraran les propostes dels subsectors clau de la indústria alimentària. La fira comptarà amb 8 àrees especialitzades per tipologia de producte, un saló amb totes les comunitats autònomes representades i un altre amb la millor oferta de 52 països de tot el món.

Alimentaria & Hostelco 2022 es ratifica com el saló líder del sector al nostre país i un dels més importants del món, tant en xifra d'expositors com en diversitat de l'oferta representada. Tots els sectors productius de la indústria alimentària tindran una àmplia representació. Entre ells, destaca Intercarn (carnis i derivats), que superarà els 14.000 m² i serà el que ocuparà major superfície. El seguirà Grocery Foods, que acollirà a les primeres firmes de la indústria alimentària de gran consum. Com a novetat, destaca l'àrea Alimentaria Trends, on exposaran empreses especialitzades en segments en auge, com els aliments funcionals, ecològics o Halal.

Intercarn i Grocery Foods, motors del saló

La indústria dels carnis i els seus derivats serà la que ocuparà més espai en Alimentaria (14.000 m²) i tornarà a mostrar tota la seva potència i qualitat. Les empreses càrnies representen una xifra de negoci de 27.000 M€, més del 22% de tot el sector alimentari espanyol. Acudiran més de 200 expositors, entre ells grans noms com El Pozo, Noel Alimentaria, Grup Tello, Coren, o Grup Vall Companys.

El segon saló en superfície serà Grocery Foods, amb més de 9.000 m², una gran àrea multiproducte que reunirà marques de gran consum com Idilia Foods (Cola Cao, Nocilla), Danone, Casa Tarradellas, Nestlé, Aneto, i Adam Foods (Cuétara, Panrico), entre altres.

Completen el llistat de salons especialitzats per tipologia de producte Interlact, Expoconser i Snacks, Biscuits & Confectionary. El primer mostrarà les últimes tendències del sector de lactis i derivats a Espanya i en països com Itàlia, França, Països Baixos, Portugal o el Regne Unit. Participaran empreses com Lácteos García Baquero, La Fageda, Quesos Vega Sotuelanos, Friesland Campina, Quesos La Vasco Navarra, El Pastoret, Cadí,

Intercarn lidera la participació sectorial amb més de 14.000 m² d'exposició

S'estrena Alimentaria Trends, una àrea dedicada a subsectors en auge com l'ecològic o el halal

Totes les comunitats autònomes i 52 països estaran representats

Entrepinares o El Pastor. També tindran estand propi La Rioja, Catalunya, Castella i Lleó, Fundación C.D.R.O. Queso Manchego o Grana Padano DOP.

Per part seva, Expoconser tornarà a ser un gran aparador amb les últimes novetats en aliments en conserva (peixos, mariscos, etc), fumats, salaons, marinats i precuinats. Entre els expositors, Sola de Antequera, Calvo, Nudisco, Conservas Dani, Anxoves de L'Escala, Conservas y Salazones Arlequín y Legumbres La Cochura, a més de les participacions agrupades en els estands de Galícia, Catalunya i Euskadi, entre altres.

I, finalment, el saló Snacks, Biscuits & Confectionary presentarà la major oferta del sector del dolç (galetes, xocolata, torrons, caramels, pastisseria, brioixeria, panificació, etc) i els aperitius. Entre les companyies expositores hi ha Frit Ravich, Galetes Birba, Aperitivos Losan, Churruca, Torrons Vicens, Gullón, Simón Coll i Virginias.

Alimentaria Trends, el nou saló dels subsectors en auge

Tres àrees multiproducte completen l'oferta d'Alimentaria. La primera d'elles és Alimentaria Trends, novetat d'aquesta edició, que reunirà subsectors que són tendència: productes funcionals i dietètics, gourmet, sense al·lèrgens, halal o ecològics. El Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació tindrà una presència molt rellevant amb un pavelló de productors ecològics format per més de 120 empreses de tota Espanya. El boom de l'orgànic també es veurà en Organic Market & Trends, un gran aparador amb més de 200 productes ecològics de marques no especialitzades. Un jurat professional escollirà el producte ecològic amb major projecció internacional, un guardó que es lliurarà el 6 d'abril a les 12h a Organic Market.

Per part seva, Mediterranean Foods mostrarà una àmplia oferta d'aliments propis de la dieta mediterrània. Participaran companyies com Aceites Abril, Actel, Aires de Jaén, CRDO Priego de Córdoba, Urzante, Sal Costa, i la Cooperativa Arbequina Arbeca, entre altres. Aquesta àrea també acull The Olive Oil Bar, on es poden degustar els millors AOVES.

Por últim, l'espai Premium reunirà un selecte grup d'empreses amb producte gourmet. Repetiran Ahumados Domínguez, Anchoas Sanfilippo, Bacalao Giraldo, Hacienda Queiles, La Brújula, Joselito, La Catedral de Navarra, Mövenpick y Quesería La Antigua, i s'hi incorporen les propostes de Caviar Riofrío, Juvé & Camps i Rougié Sarlat Foie Gras.

Restaurama, una proposta única per al canal Horeca

L'àrea dedicada a la restauració i l'alimentació fora de la llar reunirà 200 empreses enfocades al canal Horeca, així com les divisions de foodservice de les grans multinacionals. Destaquen firmes com Estrella Damm, Coca-Cola, Sosa Ingredients, Kraft Heinz, Estrella Galicia o IllyCaffé.

La seva celebració al costat d'Hostelco enfortirà el vincle entre gastronomia i turisme i permetrà als professionals del canal Horeca aprofitar les sinergies que es generaran entre tots dos salons, si bé cadascun d'ells mantindrà un posicionament diferencial: oferta d'equipament hostaler en el cas de Hostelco, i aliments i begudes destinades al consum fora de la llar en el de Restaurama.

El millor de la gastronomia espanyola i 52 països més

Totes les participacions institucionals de les diverses Comunitats Autònomes localitzaran el seu estand al saló Lands of Spain per a donar a conèixer la seva producció autòctona i el millor de la seva gastronomia. Entre les que tindran major presència, destaquen Castella i Lleó, Andalusia, Euskadi, València, Extremadura, Galícia i Catalunya. També participaran nombroses Diputacions com les de Còrdova, Jaén, Cadis o Àvila.

A més, més de 400 empreses estrangeres exposaran els seus productes en el saló International Pavillions, l'àrea que agrupa la major part de l'oferta internacional d'aliments i begudes a Alimentaria. En aquesta edició, Turquia, amb 1.000m², serà country of honour. Hi acudeixen per primera vegada: el Brasil, Eslovàquia, Austràlia, el Canadà, els Emirats Àrabs i Puerto Rico. Altres presències destacades que repeteixen participació són les d'Algèria, Portugal, el Marroc, Indonèsia, Polònia, Grècia, Itàlia o l'Argentina.



www.alimentaria.com
www.hostelco.com/



Sostenibilitat i digitalització, eixos de The Alimentaria Hub, l'àgora sobre el futur de l'alimentació

Innovacions amb proteïna vegetal i productes més saludables copen les novetats del saló

Alimentaria 2022 reflectirà el boom que viu la proteïna vegetal, amb tota mena de novetats pensades per a persones veganes, vegetarianes o flexiterianes. Aliments funcionals i productes amb innovadors sabors o formats completen l'oferta que sorprendrà el visitant. Aquestes tendències, al costat d'imperatius com la digitalització i la sostenibilitat, centraran les conferències de The Alimentaria Hub, on 200 experts analitzaran com menjarem en els pròxims anys.

Xoriço de carabassa, tonyina d'algues, ous creats amb llegums o bunyols de bacallà que en realitat són de soja. Alimentaria mostrarà l'auge dels productes *plant based*, que es va estenent a totes les categories. Entre les novetats també destaquen els productes funcionals o personalitzats per a cada consumidor segons la seva genètica. La majoria d'aquests llançaments estaran exposats a The Hub y entre ells s'escolliran els 16 guanyadors dels Premis Innoval.

Els llançaments més sorprenents

Calabizo, el xoriço de carabassa: es tracta d'un xoriço ecològic de carabassa (90%) elaborat de manera tradicional (fumat, fermentat i curat) i creat per tres emprenedores gallegues.

Tonyina de soja i llegums: Future Tune llança la seva rèplica a la tonyina elaborada a partir de soja, pèsols i cigrons.

Ou vegetal de farina de cigrons: dues cullerades soperes d'aquest producte barrejades amb aigua equivalen a un ou mitjà. Certificat com a producte ecològic, sense gluten, vegà i sense al·lèrgens.

Carn picada de llegums: Heura presenta la seva carn picada *plant based* per a bolonyeses i lasanyes, el seu nou xoriço vegetal i els seus empanats.

Bunyols i croquetes vegans: Flax & Kale presenta croquetes "de pollastre rostit" elaborades amb proteïna de pèsol i soja. De la mà de Zyrcular Foods, arriben més novetats *plant based*: els seus bunyols de bacallà elaborats amb soja, la seva burger de tonyina d'alga wakame, o la seva rèplica vegana del pulled pork.

Begudes per a cada genètica: Vicky Foods i la Politècnica de València presenten una beguda dissenyada segons les necessitats del consumidor sobre la base de la seva genètica, hàbits de dieta i estil de vida.

Gelats probiòtics: Proasis és un gelat al qual se li han incorporat probiòtics, que milloren la salut digestiva. És el primer gelat que compta amb l'indicatiu de qualitat nutricional Nutriscore A.

Aigua de Quefir: Be Plus és una beguda de quefir 100% natural que conté bacteris que viuen de manera natural en el cos i que ajuden a restaurar l'equilibri de la flora intestinal.

La proteïna vegetal s'estén en totes les categories i creix l'oferta d'aliments funcionals

Més de 300 novetats i futurs llançaments es presenten a Innoval

200 experts analitzaran tendències i reptes del sector, com la sostenibilitat i la digitalització

La primera cervesa verda d'oliva: s'elabora amb malts i llúpols d'alta qualitat i olives de la comarca del Pallars Jussà (Lleida) o del Baix Aragó (Terol).

Còctels esferificats: les Jellys són esferificacions de còctel líquid embolicades en una suau gelatina que exploten en la boca. Hi ha fins a 10 receptes clàssiques (com el Manhattan o el Margarita).

Garrinet de Segòvia 2.0: la companyia segoviana Tabladillo presenta el tradicional porquet de Segòvia envasat per a gaudir-lo en qualsevol moment i lloc. El seu envàs permet conservar-lo fins a 60 dies sense refrigeració.

Xips de cecina, fuet o boví: tenen textura de xip però no es fregeixen i en realitat són snacks carnis de fuet, cecina o boví deshidratats.

La millor truita espanyola, en llauna: es cuina amb ingredients de qualitat seguint la recepta de la Cuina de Senén (premi a la millor truita d'Espanya) i es conserva fins a un any gràcies al seu innovador envàs.

200 experts en l' alimentació del futur

A més d'acollir la mostra de productes innovadors Innoval, **The Alimentaria Hub** serà el gran àgora d'Alimentaria sobre l'alimentació del futur. Centrarà el seu programa de ponències en dos grans desafiaments del sector: la sostenibilitat i la transformació digital. També s'analitzaran tendències com els nous hàbits en retail, la preocupació per una alimentació saludable o el boom de la proteïna alternativa. La consultora Innova Market Insights presentarà les Top 10 tendències, liderades per la preocupació per l'impacte ambiental i social. Per part seva, la consultora Mintel analitzarà la preocupació per una alimentació saludable i sostenible, Lantern posarà el focus en el creixement del moviment *plant based* i el centre AINIA presentarà alternatives a la carn com les microproteïnes i la carn in vitro. L'Associació de Fabricants i Distribuïdors d'Espanya (AECOC) analitzarà la digitalització del consumidor i es presentaran casos d'èxit en l'aplicació de noves tecnologies en la cadena alimentària.

Altres plats forts de The Alimentaria Hub seran les 'Trobades d'I+D+i' de FIAB, el XIII Congrés Internacional de la Dieta Mediterrània, el V Fòrum Nestlé de Creació de Valor Compartit, i l'III Congrés Halal. Alimentaria Hub compta amb el suport del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació (MAPA), i amb la col·laboració d'empreses i entitats com CaixaBank, AECOC, Nestlé, Eurecat, Ainia, Ceva Logistics, Innova Market Insights i Mintel. Programa complet a <https://www.alimentaria.com/events/the-alimentaria-hub>

Les startups foodtech més innovadores

La innovació tindrà un altre espai clau a Alimentaria: **Food & Hospitality Startup Revolution** (Pavelló 7), amb 15 startups seleccionades per un jurat especialitzat que estan cridades a revolucionar el sector. El dia 5 es premiarà la més innovadora i la de major projecció.

Cocuu: la seva impressora 3D ha aconseguit desenvolupar mitjanes de carn sintètica, bacon, costelles de xai o filets de salmó d'aspecte similar al real.

Oscillum Biotechnology: desenvolupa etiquetes intel·ligents que indiquen, en temps real, l'estat del producte amb l'objectiu de combatre el malbaratament alimentari.

Agrosingularity: transforma els excedents de la cadena de producció en una pols d'alt valor nutricional que s'usa de nou com a ingredient.

Groots: agricultura vertical amb una reducció del 90% en despesa d'aigua i del 96% en espai de cultiu.

Brava Drinks: elabora kombucha, beguda refrescant a base de te verd que es fermenta. És probiòtica, digestiva, alta en vitamines de tipus B i antioxidants.

Green in Blue: el seu sistema de producció combina el cultiu de peixos i vegetals. Transforma les deixalles dels peixos en fertilitzant natural i permet conrear plantes més ràpid i amb menys recursos.

Easy Q Sistemes de seguretat: creadora d'un programari especialitzat que permet agilitar tots els treballs de seguretat alimentària i qualitat de les empreses del sector de l'alimentació.

Selecció Mediterrània/Rice in action: ofereix arrossos per a restaurants que s'acaben sense afegir brou o aigua, no necessiten personal especialitzat i requereixen una cocció final de només cinc minuts.

Natural Machines: creadora de Foodini, impressora 3D de menjar a partir d'ingredients autèntics.

Bookline: centraleta virtual per a restaurants que automatitza les reserves.

Foodcoin: primera criptomoneda per a l'hostaleria, permet fer pagaments i acumular tokens, premiant així al client amb consumicions gratuïtes i descomptes.

Guimarana: crea aliments per a vegans i vegetarians amb ingredients naturals i sostenibles.

Ordatic: facilita la gestió del delivery del restaurant (de diferents agregadors) des d'una única plataforma.

Too good to go: és l'app contra el desaprofitaent alimentari que et permet salvar l'excedent de menjar dels teus establiments més pròxims.

Quick: elabora bases de cuina (sofregits i picades) gourmet 100% naturals que es poden guardar 12 mesos.

La indústria alimentària consolida la internacionalització com a via de creixement

La indústria de l'alimentació i begudes s'ha consolidat com un actor determinant en la creació de riquesa, ocupació, estabilitat i comerç exterior. El sector referma el seu dinamisme en el comportament creixent de les exportacions que van tancar l'any passat amb creixements positius malgrat el context pandèmic.

La indústria alimentària representa un sector sòlid que suposa el 3% del PIB nacional i factura 130.000 milions d'euros, fet que la situa com a primer sector industrial d'Espanya.

En 2020, un any irregular i atípic, marcat pels estralls de la pandèmia, les exportacions d'aliments i begudes espanyols van continuar estables fins als 33.945 milions d'euros.

Igualment, es destacable que el 2021 el sector hagi superat els seus registres i assaï assolirà els 38.202 milions d'euros, un 12,5% més que l'any anterior, malgrat les limitacions que han seguit mantenint-se en molts mercats i la inestabilitat del context internacional.

"Aquestes xifres evidencien el seu caràcter exportador i confirmen la internacionalització com un eix de creixement fonamental per al sector, que assumeix com un repte fer créixer les vendes en nous mercats i, a més, refermar les exportacions en les seves principals destinacions", sosté Mauricio García de Quevedo, director general de FIAB .

En el rànquing exportador, França continua sent el principal país de destinació, amb unes vendes de 5.371 milions d'euros. Li segueix Itàlia (4.165 M€), Portugal (3.879 M€), Xina (3.446 M€), Estats Units (2.284 M€), Regne Unit (2.131 M€) i Alemanya (2.039 M€). Quant a la classificació per productes, els carnis se situen com els més exportats, seguits de l'oli d'oliva, processats de fruites i verdures, el vi i els productes i conserves de peix.

Teixit empresarial

Està composta en la seva gran majoria per pimes i micropimes, un teixit empresarial de més de 30.000 empreses que dona feina directa a mig milió de persones i representa el 21% de l'ocupació en la indústria manufacturera. El seu caràcter acíclic permet parlar de sostenibilitat social. De fet, la indústria alimentària es destaca pel seu alt índex de contractes indefinits, a més de ser el sector industrial amb una major representativitat de l'ocupació femenina, proper al 40%.

D'altra banda, la riquesa i varietat del territori espanyol, unit a les seves tradicions i característiques culturals, han permès la construcció d'una oferta gastronòmica inigualable.

La indústria alimentària es reivindica com a actor clau en la creació de riquesa i potència exportadora

El sector va mantenir les seves exportacions el 2020 i les va incrementar un 12,5% el 2021

La indústria alimentària representa el 3% del PIB i ocupa a mig milió de persones

A més, segons dades de la Federació Espanyola d'Indústries d'Alimentació i Begudes (FIAB), és un agent estratègic en la lluita contra la despoblació, ja que la seva activitat ha permès la fixació de 834.737 persones, el 17% de la població de l'Espanya Buidada. Una font de riquesa que *"es tradueix en atracció de serveis i manteniment d'infraestructures bàsiques, a més de creació d'oportunitats econòmiques i socials que està permetent el desenvolupament en aquestes localitats i, per tant, la viabilitat del medi rural"*, afirma García de Quevedo.

Un sector sostenible, saludable i innovador

La indústria d'alimentació i begudes afronta un moment molt especial, pel fet que els passos que ara decideixi donar marcaran el rumb per als pròxims anys. Per això, el sector s'ha bolcat en l'impuls de palanques com la sostenibilitat o la innovació per encaminar-se cap a un futur més eficient, competitiu i responsable. En aquesta línia, ha reforçat el seu compromís amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible i té molt present la seva relació amb el medi ambient, del qual transforma el 70% de les matèries primeres. Entre altres accions, la indústria porta anys incorporant en els seus processos múltiples iniciatives per a l'economia circular, com la lluita contra el canvi climàtic; la gestió de l'aigua; la mitigació d'emissions de gasos d'efecte hivernacle, la reutilització i reciclat dels envasos. Així mateix, aborda una estratègia socialment sostenible amb aspectes com les condicions laborals, la igualtat de gènere, la contribució a eradicar la pobresa o l'impuls de l'Espanya Buidada.

La sostenibilitat també es relaciona amb la millora del benestar dels ciutadans. L'alimentació a Espanya respon als més alts estàndards de qualitat i seguretat marcats per la Unió Europea i, de manera proactiva, les empreses han endegat diverses accions en la millora de la composició nutricional, per tal d'ajustar els seus productes a una oferta més saludable i adaptada al consumidor actual.

Per complir amb aquesta gran responsabilitat, la indústria ha incrementat el pes de la innovació i la digitalització en els seus processos, tot i que encara existeix un gran camí per recórrer, especialment per a les pimes. La innovació serà la pedra angular per aplicar valor en cada fase de producció, aconseguir una major penetració en els mercats internacionals, millorar la varietat i la qualitat dels productes i aconseguir processos sostenibles, eficients i competitius. De fet, els aliments i begudes és un dels sectors més innovadors. FIAB lidera La Plataforma Tecnològica Food For Life-Spain, liderada per FIAB, ha posat en marxa més 130 projectes d'R+D+i, tant d'índole nacional com internacional, per un valor aproximat de 130 milions d'euros.

SOBRE FIAB

La Federació Espanyola d'Indústries d'Alimentació i Begudes (FIAB), integrada per 43 associacions, representa el primer sector industrial del nostre país amb una producció el 2020 superior als 129.000 milions d'euros i més de 33.000 milions d'euros en exportacions. El sector està constituït per més de 30.000 empreses, en la seva majoria pimes distribuïdes per tot el territori, i dona ocupació directa a prop de 500.000 persones i a 2,5 milions de manera indirecta. La indústria d'alimentació i begudes té un compromís ferm i innegociable amb els consumidors, la qualitat i la seguretat alimentària, la innovació i la sostenibilitat econòmica, social i mediambiental, així com amb la informació veraç i transparent sobre el sector.

Carlos García Granda

Director de Comunicació i Relació amb l'Associat

Maribel Álvarez

Dpt. de Comunicació

comunicacion@fiab.es

Telf.: 91 411 72 11

HOSTELCO

THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW


Fira Barcelona

4-7 ABRIL 2022
RECINTO GRAN VIA

www.hostelco.com

#hostelco     



FOCUS ON HOSPITALITY BUSINESS

Co-located event



Coorganizador:





Del 4 al 7 d'abril de 2022
www.hostelco.com

Fitxa tècnica

HOSTELCO, Saló Internacional d'Equipament per a Restauració, Hoteleria i Col·lectivitats

Edició
20^a

Periodicitat
Biennal

Caràcter
Professional

Coincideix amb
Alimentaria

Amplies sinergies i connexió amb
Saló Restaurama (alimentació fora de la llar, Horeca y foodservice del saló Alimentaria)

Dates
Del 4 al 7 d'abril de 2022

Horari
De 10:00h a 19.00h (de dilluns 4 fins dimecres 6 d'abril)
De 10.00 a 18.00h (jueves 7 d'abril)

Ubicació
Pavellons 4, 6 y 7
Recinte de Gran Via de Fira de Barcelona

Superfície ocupada (Hostelco + Restaurama)
20.000 m²

Empreses representades (Hostelco + Restaurama)
600

Països representats
26

Sectors oferta comercial

- Fully Equipped: equipament, maquinaria i accessoris
- Setting Parament i servei de taula
- Tech: Tecnologia, software y entreteniment
- Moments: Equipament, maquinaria y accessoris para el cafè, bar, fleca, pastisseria i gelateria i còctels
- Atmosphere: decoració, interiorisme, tèxtil

- Restaurama (Alimentaria): alimentació para el canal Horeca i el foodservice

Activitats

- Hostelco Live Hotel: recreació de diferents estances d'un hotel
- Hostelco Live Arena: conferències, taules rodones i jornades
- Hostelco Live Moments: activitats relacionades amb el cafè, la pastisseria, gelateria, fleca i còctels
- Hostelco Speakers Corner: presentacions, xerrades i debats
- The Experience Live Gastronomy (amb Restaurama i Alimentaria): presentacions, showcookings, tallers gastronòmics, conferències i campionats
- Final del Campionat "Cuiner de l'Any" (The Experience Live Gastronomy)
- Final del Campionat "Cambredor de l'Any" (The Experience Live Gastronomy)
- Demostracions i jornades de Restauració Col·lectiva (The Experience Live Gastronomy)
- Food & Hospitality Startup Revolution, presentació de productes, serveis i nous conceptes de negoci a càrrec d'empreses emergents del sector de l'alimentació i l'hostaleria (compartit amb Alimentaria)
- Lliurament dels Premis "Food & Hospitality Startup Revolution Awards" (compartit amb Alimentaria)
- Side events: assemblees d'associacions del sector, conferències i jornades organitzades per empreses i activitats de formació per a professionals
- Hostelco VIP Meetings, trobades de negocis entre expositors i compradors nacionals i internacionals convidats per l'organització
- Trobada dels guanyadors i membres del jurat dels Hostelco Awards 2020

Organitza

Fira de Barcelona

Col·labora

FELAC, Federació Espanyola d'Associacions de Fabricants de Maquinària per a Hosteleria, Col·lectivitats i Indústries Afins

President

Rafael Olmos, president de FELAC i CEO en Zummo

Directora

Mar Santarrufina

Contacte amb premsa

M^a Gloria Dilluvio

Tel. 93 233 21 72

gdilluvio@firabarcelona.com

Web

www.hostelco.com



Del 4 al 7 d'abril de 2022
www.hostelco.com



Amb Alimentaria, conforma una plataforma única per a l'alimentació, la gastronomia i l'equipament hostaler

Hostelco presenta el més nou en tecnologia, disseny i sostenibilitat per consolidar la recuperació del sector

Del 4 al 7 d'abril torna al recinte de Gran Via de Fira de Barcelona el saló Hostelco, convertit en un gran showroom d'equipament, productes i solucions per impulsar la indústria de l'hospitality amb un focus especial en la millora de la competitivitat dels hotels, els restaurants, les col·lectivitats i el foodservice. La tecnologia, la sostenibilitat, el negoci, el disseny i la generació d'experiències marquen aquesta edició que se celebra amb Alimentaria i que inclou, a més, espais de coneixement i divulgació de tendències de gran utilitat per als professionals del sector horeca.

Hostelco, organitzat per Fira de Barcelona en col·laboració amb la Federació Espanyola d'Associacions de Fabricants de Maquinària per a Hostaleria, Col·lectivitats i Indústries Afins (FELAC), és el saló líder a Espanya d'Equipament per a Restauració, Hoteleria i Col·lectivitats i un dels primers de Europa a la seva especialitat.

Després d'un període complex marcat per la pandèmia, el president de Hostelco i de FELAC, Rafael Olmos, subratlla que l'esdeveniment "ajudarà hotels, restaurants i col·lectivitats a actualitzar-se i adaptar els seus equips i estratègies de negoci a les noves preferències de consum, aprofitant les sinèrgies amb l'alimentació i la gastronomia". I afegeix: "Hostelco inspirarà moltes de les decisions d'inversió que es prenguin al sector ja que plasma les tendències en hoteleria i restauració que passen, sens dubte, per les noves tecnologies, la sostenibilitat i les experiències personalitzades" assegura.

600 empreses exposidores representades

Hostelco connecta amb el saló Restaurama (restauració i alimentació fora de la llar) de la fira Alimentaria per facilitar la visita dels professionals del canal horeca. D'aquesta manera, Hostelco i Restaurama reuniran en 20.000 m² al voltant de 600 empreses exposidores que es concentraran als pavellons contigus 4, 6 i 7.

L'oferta de Hostelco estarà integrada en gran part pel sector Fully Equipped, amb equips, maquinària i accessoris per a la indústria de l'hostaleria, el sector més representatiu del saló; per Setting, l'àmbit dedicat al parament i servei de taula; 'Moments' on es concentraran les propostes dels productes i equips relacionats amb el cafè, pastisseria, fleca, pizza i gelateria; 'Tech' amb l'oferta de productes tecnològics i d'entreteniment. Finalment, amb Atmosphere el saló renovarà la seva aposta pels articles d'interiorisme, decoració, tèxtil i mobiliari. Hostelco destacarà així mateix les empreses que disposen d'estocs de productes per facilitar-ne la distribució i venda.

Amb l'objectiu de generar el màxim nombre d'oportunitats per als seus clients, el saló desenvolupa diferents programes de negoci que posa al servei dels seus expositors convidant a compradors clau amb projectes concrets de compra, tant a nivell nacional com internacional. Entre els professionals

Suma Suma sinèrgies amb Restaurama, el saló d'Alimentaria de restauració i el Foodservice

La recreació d'un hotel i àrees experiències mostraran les darreres novetats del sector

Les jornades tractaran temes com ara la hiperpersonalització de l'hoteleria, la ciberseguretat o els nous models de negoci

convidats a visitar l'esdeveniment destaquen 1.400 buyers estratègics, la majoria importadors, distribuïdors i responsables de compres de cadenes hoteleres i de restauració, procedents sobretot d'Europa, destacant Espanya, Alemanya, Països Baixos, França, Itàlia i Portugal, entre altres països.

El certamen serà, així mateix, plataforma de presentació de les darreres innovacions del sector en què la sostenibilitat i l'eficiència energètica seran les protagonistes a les novetats d'equipament i maquinària, juntament amb la tecnologia que, mitjançant intel·ligència artificial, big data, ciberseguretat i domòtica automatitza processos i millora l'experiència del client d'hotels i restaurants.

Coneixement i experiències

A més de les activitats compartides amb Alimentaria, com The Experience Live Gastronomy, dedicada a la gastronomia en directe, que inclourà un important programa centrat en la restauració col·lectiva, i "Food & Hospitality Startup Revolution", Hostelco 2022 serà també un fòrum sectorial per al intercanvi de coneixement i l'anàlisi de tendències.

Així, el saló habilitarà Hostelco Live Hotel, amb la recreació de les diferents estances d'un hotel com la recepció, un gimnàs i habitacions que presentaran diversos estils, nous conceptes arquitectònics i la integració de l'última tecnologia i connectivitat. Els encarregats del disseny i l'equipament de l'habitació tecnològica i el lobby són la Confederació Espanyola d'Hotels i Allotjaments Turístics i el seu Institut Tecnològic Hoteler, CEHAT – ITH.

Hostelco Live Arena, per part seva, serà l'espai on es concentraran debats, xerrades i ponències que portaran a terme més de 70 experts en restauració i hoteleria per abordar qüestions relacionades amb el disseny, l'interiorisme, la sostenibilitat, els nous conceptes de negoci, la 'hiperpersonalització' per generar experiències úniques, i l'ús de tecnologies disruptives. Les jornades, que aniran dirigides als professionals de la restauració, hoteleria i allotjaments turístics, s'articularan en més de 20 sessions que comptaran amb la col·laboració de CEHAT – ITH; Hostaleria d'Espanya, CEHE; i la consultora Barra de Ideas entre altres entitats.

Igualment, el cafè serà el protagonista d'una àrea dedicada a divulgar l'univers i les possibilitats al voltant del producte estrella del bar, la restauració i del canal Horeca. A més de tasts i demostracions sobre formes de preparació i consum de cafè, l'espai, anomenat "Hostelco Live Moments", reunirà també les propostes gastronòmiques i últimes tendències en pastisseria, gelateria, fleca i còctels, conformant un espai dolç i atractiu.

La fira comptarà també amb el Speakers Corner, que servirà de punt de trobada entre fabricants, distribuïdors i serveis tècnics. Durant trentena de xerrades s'explicaran novetats tant d'equipaments com de processos de manteniment, seguretat, reglamentació i certificacions.

Barcelona, abril de 2022

Novetats dels expositors aquí <https://www.hostelco.com/visitar/novedades-de-los-expositores/>

M^a Gloria Dilluvio

93 233 21 72

gdilluvio@firabarcelona.com



Del 4 al 7 d'abril de 2022
www.hostelco.com



Es mostrarà una habitació d'hotel amb robots i intel·ligència artificial

La tecnologia al servei de la sostenibilitat protagonitza les noves tendències a Hostelco

Cambrers, recepcionistes o vigilants robots, sistemes de reconeixement facial per realitzar comandes, llum ultraviolada que esterilitza vaixelles i coberts, la fregidora més petita del món, els coberts i envasos més lleugers del mercat, teles 'no-teixides' per a les estovalles i els forns i maquinària per a restaurants més sostenibles són només algunes de les novetats que serà possible veure a Hostelco 2022, que se celebrarà amb Alimentaria entre el 4 i 7 d'abril al recinte de Gran Via de Fira de Barcelona.

A Hostelco, el saló líder a Espanya i referent europeu de la seva especialitat organitzat per Fira de Barcelona i la Federació Espanyola d'Associacions de Fabricants de Maquinària per a Hostaleria, Col·lectivitats i Indústries Afins (Felac), es podrà comprovar com la indústria ha evolucionat per proporcionar al mercat equips i accessoris que garanteixen la màxima eficiència energètica, connectivitat, funcionalitat, ergonomia i eficàcia en el respecte del medi ambient.

A Hostelco Live Hotel, l'espai que el saló dedica a la recreació de les diferents estances d'un hotel, l'Institut Tecnològic Hoteler (ITH) i la Confederació Espanyola d'Hotels i Allotjaments Turístics (CEHAT) presentaran l'habitació "Techroom to live in by ITH" equipada amb les solucions tecnològiques que integren sistemes de IoT, intel·ligència artificial, digitalització, robòtica i connectivitat conjugats amb disseny i confort.

Hi participaran empreses com Bumerania que mostrarà "BellaBot", un cambrer robot que serveix 400 taules al dia, parla, imita les expressions facials i es desplaça evitant els obstacles amb un temps de reacció de tan sols 0,5 segons. Exposarà així mateix altres autòmats especialment dissenyats per exercir els serveis més requerits a l'hostaleria, com el robot recepcionista o l'especialitzat en neteja, o el robot vigilant amb forma de gos, que avisa si detecta un intrús.

Completaran aquest espai també la firma Chapp Solutions, especialitzada en sistemes de reconeixement facial; Cerium Technologies, que exhibirà una televisió integrada en un mirall i totalment personalitzable; EasyGoBand, amb la seva proposta de tecnologia contactless i sistemes de gestió; PressReader, amb un quiosc digital que compta amb més de 7.500 publicacions de 120 països, o Hewlett-Packard amb les seves ulleres de realitat virtual, així com moltes altres firmes que com Kaudex, Retroplayer, Hotelverse, Absotec, Daikin, Ondarreta, Fluidra, Italsan i Cuarto Sentido proporcionaran mobiliari, hidromassatges, aromes o sistemes de purificació de l'aire per millorar l'experiència del client a 360°.

Restaurants i cuines intel·ligents

Al saló serà possible veure també moltes altres novetats, com una tecnologia que facilita la recollida de comandes a través de la identificació facial, de la firma taiwanesa Masterwork Automodules; llum germicida que esterilitza coberts mitjançant llum ultraviolada, de Frucosol; un refredador de copes i un fabricant de gel sec que funciona amb diòxid de carboni, de Felmar; l'única màquina existent al mercat capaç de generar fins a 240kg al dia de 'llavors' de gel -l'última tendència en cocteleria- que proposarà ITV Ice Makers, i el primer súper refredador que manté temperatures de fins a -7°C, presentat per Wondercool.

Igualment, arriba una nova generació de forns i cuines 'intel·ligents' com la cuina compacta i ergonòmica que proposa SERHS Projects, o la de CMGrup Professional, que presenta els nous forns smart iKore capaços d'adaptar-se automàticament als paràmetres (temperatura, humitat, velocitat de l'aire i el temps de cocció) propis de cada recepta. Finalment, de la mà de Freidoras Valenzo s'exposarà al saló la fregidora contínua més petita del món que pretén substituir els equips tradicionals de doble cistella.

Estovalles no teixits i coberts “Zen”

Les estovalles de tela no-teixida (no woven), més resistent i duradora, és la proposta de l'empresa Dissenys NT per la seva practicitat, economia i funcionalitat. Per la seva banda, la firma Bragard incorpora també nous dissenys ecològics a la seva col·lecció d'uniformes Green Label, elaborats amb teixits de fibres naturals i reciclades com el lli o el Lyocell, que s'extreu de l'eucaliptus.

La firma italiana Salvinelli proposa els coberts de la col·lecció “Zen” de només 2,2 mm de gruix, reduint així el preu de cada peça i garantint, alhora, una major funcionalitat. Un altre exemple de 'màxima reducció' entre les novetats de Hostelco és el material 'nano-micro ondulat THEPACK®', de l'empresa García de Pou, elaborat amb el cartró de menor gruix fabricat fins ara (només 0,7 mil·límetres) per produir envasos alimentaris versàtils i resistent.

Jornades, tallers i noves experiències

El saló habilitarà també Hostelco Live Arena, un fòrum dedicat a la difusió del coneixement i al debat. Acollirà 22 sessions i més de 70 ponents que oferiran una anàlisi de les tendències i solucions als reptes del sector. Igualment, el cafè serà el protagonista d'una àrea amb identitat pròpia, Hostelco Live Moments, que acollirà conferències, tastis i demostracions centrades en el consum del producte estrella del bar, així com les propostes gastronòmiques i les últimes tendències en pastisseria i còctels de la mà d'experts com el reconegut bartender italià Giorgio Facchinetti, o del pastisser dues vegades guanyador del Millor Croissant d'Espanya i Campió Nacional de Gelats Artesans, Albert Roca, que farà un shocooking. Per la seva banda, el xef Xavi Donnay (restaurant Lastre, Barcelona***) premiat el 2020 amb el The Best Pastry Chef Awards oferirà una demostració de pastisseria centrada en la preparació de “Petits-Fours”, els petits dolços que acompanyen el cafè.

Hostelco i Alimentaria

Els salons Alimentaria i Hostelco ocuparan en total prop de 85.000 m2 de superfície neta expositiva i reuniran unes 3.000 empreses exposidores, creant una de les plataformes internacionals més grans i referent de la indústria de l'alimentació, la gastronomia i l'equipament hostaler en presentar tant a la distribució com al canal Horeca l'oferta més completa i transversal del mercat nacional i internacional.



Del 4 al 7 d'abril de 2022
www.hostelco.com

L'espai Hostelco Live Arena acollirà 22 sessions amb més de 70 ponents

Hostelco analitza les tendències que estan transformant la indústria de l'hospitality

La importància de l'espai i de l'interiorisme, els reptes de les noves tecnologies en el desenvolupament del negoci hotelier, la hiperpersonalització de les experiències i el camí cap a la sostenibilitat seran els eixos principals de les activitats formatives que proposa Hostelco als professionals que visitin la fira del 4 al 7 d'abril al recinte de Gran Via. Les conferències previstes s'impartiran a l'àrea Hostelco Live Arena.

El saló d'equipament per a restauració, hoteleria i col·lectivitats que organitza Fira de Barcelona celebrarà a Hostelco Live Arena unes 22 sessions amb la participació de prop de 70 experts en innovació tecnològica, sostenibilitat, gestió de negoci, màrqueting, comunicació, tendències, interiorisme i formació per definir el futur d'un sector que necessita adaptar-se als nous hàbits de consum impulsant la incorporació de la innovació tecnològica i la sostenibilitat en tots els processos. Organitzen les jornades la Confederació Espanyola d'Hotels i Allotjaments Turístics, CEHAT, i el seu Institut Tecnològic Hotelier, ITH; Hostaleria d'Espanya, CEHE; i la consultora i revista digital Barra de Idees, entre d'altres entitats.

Innovació tecnològica per a crear experiències úniques

Després de la inauguració a càrrec del secretari d'Estat de Turisme del Ministeri d'Indústria, Comerç i Turisme, Fernando Valdés, amb el president de CEHAT, Jorge Marichal, i el president d'ITH, Javier García Cuenca, les jornades començaran amb "High Tech – Human Touch" per debatre sobre l'evolució tecnològica al sector hotelier i la seva relació amb les persones. Intervindran directius de diverses cadenes hoteleres com el José Ángel Preciados, conseller delegat de ILUNION Hotels; José Guillermo Díaz Montañés, CEO d'Artiem Hotels; i Cristina Cabañas, presidenta de Guitart Hotels.

També es dedicaran diverses sessions a la ciberseguretat i als beneficis que aporten la intel·ligència artificial i el bigdata al negoci hotelier a l'hora de prendre decisions estratègiques, així com al metavers i com aprofitar-ho com a nou canal d'interacció amb els clients. A la taula debat "Intelligence Data Game", moderats per la responsable de transformació digital d'ITH, Beatriz Heras, hi participaran els experts: Jorge Núñez, CEO d'AdQuiver; Víctor Tofán, Hotelier & Strategic Sales Executive de Cloudbeds; Daniel Just, Hospitality Director de Cerium; i Xavier López, COO d'EisiSoft.

Sostenibilitat, economia circular i energies renovables

D'altra banda, a Live Arena es dedicarà un apartat específic a la sostenibilitat i concretament a la implementació de mesures d'economia circular al sector hotelier, no només incorporant tecnologia i equipament més eficients que redueixen el consum d'energia dels establiments, sinó també d'implementar una estratègia de proveïdors i compra de productes respectuosos amb l'entorn, minimitzar-ne els residus, utilitzar energies renovables, reduir la contaminació i les emissions, a més de contribuir a preservar la natura, les tradicions i la cultura de l'entorn. Es parlarà també de l'evolució del sector energètic i les previsions del seu impacte a l'hoteleria, el turisme i la restauració.

A aquesta taula rodona, moderada per Joan Fontrodona, director del departament d'ètica empresarial d'IESE Business School, hi participaran Pili Malagarriga, directora i cofundadora de Segon Món RRSC; Sara Rodríguez, directora general d'Hotel Iberostar Selection Passeig de Gràcia; Iñaki Segurado, vicepresident de Fundació Trinijove; i Enrique Escofet, director general de l'Hotel Intercontinental Barcelona.

La hiperpersonalització, una tendència en alça

La directora de desenvolupament d'IZO Espanya, Mercedes López, pronunciarà una ponència sobre la hiperpersonalització, concepte que engloba la necessitat de proveir experiències i serveis hotelers a mida de cada hoste. En aquesta línia també es parlarà en altres sessions d'estratègies de qualitat, excel·lència i seducció per arribar al públic objectiu adequat, oferint el tracte i els serveis esperats per cada client, analitzant també variables com la música o l'ambient.

En aquest context, la consultora i mitjà digital Barra de Ideas coordinarà una jornada sobre l'experiència global del client destacant aspectes clau com ara ambientació, interiorisme o impacte acústic en un establiment i gestió de les reserves. Per part seva, Guillem Ontiveros, CEO Telemaki, i Sara Serantes, CEO de Freshperts, exposaran com millorar l'experiència del client en l'àmbit del delivery.

Nous models de negoci i de gestió

Els models de negoci turístic, especialment pel que fa a l'allotjament, han anat incorporant noves propostes al sector, marcades per la seva atenció a nous segments, tendències socials i innovacions tecnològiques. Rodrigo Martínez, director executiu de The Borin Guest explicarà a la seva ponència com adaptar-se als canvis per reorientar el negoci.

D'altra banda, la directora de Projectes d'Hostaleria d'Espanya, Beatriz Cecilia Ruiz, la responsable de Cultura i Oci de la Fundació ONCE, Mercé Luz, i el soci i director de l'empresa Rehabitar, Miguel Ángel Santa, se centraran en una taula rodona com la crisi sanitària ha impulsat l'auge de les terrasses a l'hostaleria. Això suggereix un replantejament de l'ús d'espai urbà: allò que va començar sent una necessitat, pot ser una oportunitat per a l'ús dels espais urbans i l'enriquiment de les ciutats.

D'altra banda, l'evolució a l'alça del mercat d'electricitat i de gas està causant problemes al sector turístic. En molts casos, el cost energètic està comprometent la supervivència d'alguns negocis i els empresaris necessiten informació i alternatives per prendre decisions que permetin retallar aquesta despesa. Juan de Dios Díaz, responsable de desenvolupament de negoci de IGEX Energía, orientarà els empresaris sobre com aconseguir el màxim estalvi energètic.

Mentrestant, a la taula rodona "Compravenda d'actius hotelers" David Paramio Franco, director de consultoria MRICS; Ramon Garayar, conseller delegat de GAT; Fernando Díez, director de grans comptes d'Impostàlia; i Ana Blasco Bayona de CaixaBank Hotels & Tourism debatran sobre temes d'actualitat financera com la incursió dels inversors al sector hotelier; la revaloració i el reposicionament dels actius turístics; la gestió fiscal de l'immoble hotelier; el valor de l'especialització; i valoració d'actius immobiliaris per al sector hotelier.

Formació, element clau a la indústria turística

Els canvis persistents a l'entorn han fet replantejar les capacitats que han de tenir els professionals del sector turístic, socials, digitals per aconseguir la ràpida adaptació als nous processos. Paula Miralles, coordinadora d'ITH Academy, moderarà el diàleg "Capacitació i persones" en què participaran el director i fundador de Forst, Javier Jiménez; i la directora de Gent i Cultura de Four Seasons Hotels & Resorts, Paloma Arias, entre d'altres experts. Entre els Side Events, destaquen així mateix els cursos de formació presencials impartits per la BulliFoundation de la mà de CaixaBank Lab Campus; per la CEHE Campus, i per ITH Academy.

La indústria espanyola d'equipament hostaler, un sector resilient en fase de recuperació

- . Després d'encadenar 7 anys consecutius de creixement, el 2020 la facturació va baixar un 26% per la covid.
- . El camí de la recuperació es va iniciar l'any passat a un ritme de dos dígitos.
- . Les exportacions suposen el 51% del total de la facturació.
- . La digitalització i la sostenibilitat són eixos vertebradors de la seva innovació tecnològica.

Barcelona, març de 2022.- La indústria espanyola d'equipament per a hostaleria i col·lectivitats es troba immersa en una fase de recuperació després de l'impacte rebut per la pandèmia de la covid, que va fer caure la facturació un 26% el 2020. Gràcies a la reactivació de la demanda, el sector va iniciar la recuperació el segon trimestre del 2021 a un ritme de dos dígitos.

Aquest sector industrial encara la sortida de la crisi sanitària amb un aprenentatge que ha augmentat la capacitat de resiliència. "Aquest 2022 continuem en el camí de la recuperació i esperem tornar com més aviat millor a les xifres precovid, encoratjats pel control de la pandèmia i les bones perspectives turístiques", afirma Rafael Olmos, president de la Federació Espanyola d'Associacions de Fabricants de Maquinària per a Hostaleria, Col·lectivitats i Indústries Afins (Felac).

L'impacte de la covid a l'exercici 2020

Després d'encadenar set anys consecutius de creixement fins al 2019, la indústria d'equipament per a hostaleria va patir un cop dur el 2020 mentre que és proveïdora de sectors tan afectats per tancaments i restriccions a causa de la covid com van ser l'hostaleria i el turisme.

Segons l'estudi econòmic de Felac corresponent a l'exercici 2020, la facturació global de les 130 empreses integrades dins aquest col·lectiu va baixar, respecte del 2019, un 26% fins als 1.393,50 milions d'euros a causa de la pandèmia del coronavirus.

Tots els subsectors que conformen el sector d'equipament per a hostaleria van tenir un comportament negatiu el 2020, sent els més perjudicats el tèxtil, amb un descens del 51%, el d'equipament per a bugaderies, que va caure un 35%, i el d'equipament per a cafeteries, amb una baixada del 31%.

Així mateix, la repercussió de la crisi sanitària va ser més acusada per als fabricants que únicament dirigeixen els seus productes al canal Horeca, mentre que la diversificació de part de les empreses en segments com el sanitari, el retail o el domèstic van evitar una caiguda més brusca encara.

El descens més important registrat el 2020 pel mercat el va patir la demanda nacional, amb vendes per valor de 681,19 milions d'euros, un 31% menys que el 2019. Un decreixement menor va mostrar la facturació de les empreses espanyoles a l'exterior, que va assolir els 712,31 milions d'euros, fet que suposa una baixada del 21% en relació amb el 2019. Com a resultat, la quota exportadora global es va situar en el 51%, pujant tres punts si es compara amb la del 2019.

A l'àmbit de l'ocupació, el nombre de treballadors d'aquestes 130 empreses va baixar el 2020 fins als 9.380 empleats, un 7% menys que el 2019.

Un sector altament exportador amb un 51% de les vendes a l'exterior

La xifra de negocis d'aquest sector industrial queda pràcticament repartida a parts iguals entre les vendes al mercat nacional (49%) i les que tenen com a destinació l'exterior (51%).

Dins l'equipament per a hostaleria, els subsectors amb més quota exportadora el 2020 van ser el vending (70%); equipament per a bugaderia (62%); mobiliari i decoració i articles d'un sol ús (58% respectivament), i equipament per a cuines (54%). Els van seguir parament, i equipament per a cafeteries (47% respectivament); sistemes de seguretat (40%); equipament de refrigeració (33%), i tèxtils (32%).

Pel que fa a la classificació dels mercats de destinació de les exportacions, el principal soci comercial dels fabricants espanyols és la Unió Europea –liderada per França, Portugal, Alemanya i Itàlia–. Se situen a continuació països com els Estats Units, el Marroc i Mèxic. Per continents, Europa concentra el 71% de les exportacions, Amèrica (14%), Àsia (8%), Àfrica (6%) i Oceania (1%), segons dades del 2020 d'ICEX Espanya Exportació i Inversions relatives a una mostra representativa de partides aranzelàries del sector.

Darrere de l'àmplia presència internacional hi ha l'esforç del fabricant espanyol en R+D+i, creant productes adaptats a les certificacions exigides a cada mercat i en què conceptes com innovació, qualitat, fiabilitat, tecnologia, disseny i sostenibilitat són clau.

Innovació tecnològica: digitalització i sostenibilitat

Digitalització i sostenibilitat són els eixos vertebradors de la innovació tecnològica en aquesta indústria. Al camp de la digitalització, la tecnologia de l'Internet de les Coses (IoT) ha impulsat el desenvolupament d'una generació de maquinària per a hostaleria intel·ligent. Una maquinària connectada a internet a la qual es pot accedir de forma remota des d'un PC o un smartphone i el gran avantatge del qual consisteix en l'obtenció d'informació, tant sobre consums i rendiment per millorar les vendes, com d'anàlisi per a la realització de manteniments predictius, repercutint així en un estalvi de costos del negoci i un augment de la vida útil de l'equip.

Així mateix, s'estan desenvolupant solucions robòtiques, dotades d'intel·ligència artificial i que fan ús del 5G, aplicades a l'hostaleria per tal d'alliberar els professionals de les tasques de més esforç físic.

Pel que fa a la sostenibilitat, els fabricants espanyols tenen un compromís cada cop més decidit i alineat amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) de les Nacions Unides que es plasma en el desenvolupament de maquinària que consumeix menys, en la fabricació de productes seguint criteris d'ecodisseny i en l'adopció d'estratègies d'economia circular.

Aconseguir estalvis energètics és un objectiu transversal de tota la maquinària d'hostaleria. Gran exponent de la tecnologia verda és el sector de la refrigeració comercial, on és obligatòria l'etiqueta d'eficiència energètica per a determinats equips, on les màquines incorporen gasos refrigerants d'última generació respectuosos amb el medi ambient.

També és habitual la utilització de materials reciclables per a la fabricació dels productes. Al sector tèxtil o de mobiliari, per exemple, es fabriquen productes a base de plàstic reciclat, i en l'àmbit dels articles d'un sol ús fets de plàstic, es proposen solucions alternatives apostant també per materials reciclables i biodegradables.

Sobre Felac

Felac és una entitat sense ànim de lucre que representa la indústria espanyola d'equipament per a hostaleria i col·lectivitats, i està reconeguda com a entitat col·laboradora de la Secretaria d'Estat de Comerç –depenent del Ministeri d'Indústria, Comerç i Turisme–. La federació està integrada per sis associacions empresarials (Afacó, Afma, Aefalti, Macafe, Acfeh i Afehc) i 130 empreses, amb una representativitat sectorial de més d'un 70%.

Els subsectors representats dins d'aquesta entitat són equipament per a cuines, cafeteries, bugaderies i refrigeració comercial, així com mobiliari i decoració, parament i servei de taula, tèxtils, articles d'un sol ús, vending i solucions per a la seguretat, control i gestió.

Mónica Bernabé, Directora de Comunicació de FELAC
Tel. 664 49 20 56 / 93 585 19 05 mbernabe@felac.com

Europa / Fira



A & H

Themed Areas



Featured Activities



Map key



Bus lanzadera / Shuttle bus Estació Barcelona Sants - Plaza Espanya - Fira recinto Gran Via



Parking visitantes / Visitors' Parking



Parking expositores / Exhibitors' Parking



Atención al expositor / Customer Service

