



**BARCELONA**  
4-7 Abril 2022  
Recinto Gran Via

[www.alimentaria.com](http://www.alimentaria.com)  
[www.hostelco.com](http://www.hostelco.com)

**United for excellence**  
The international food and hospitality reference platform

# DOSSIER DE PRENSA



**The Alimentaria Hub**  
Trends & Innovation

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

**HOSTELCO**  
Live Moments

**HOSTELCO**  
Live Hotel

**HOSTELCO**  
Live Arena

**Alimentaria Exhibitions**  **Fira Barcelona**





Del 4 al 7 de abril de 2022

[www.alimentaria.com](http://www.alimentaria.com)

[www.hostelco.com](http://www.hostelco.com)



Ambos salones reunirán las principales empresas del sector en 85.000 m2 del recinto de Gran Vía

## Alimentaria & Hostelco regresan con el foco en la reactivación e internacionalización del sector

**La plataforma líder para la industria alimentaria, el *foodservice*, la restauración y el equipamiento hostelero vuelve al recinto Gran Vía de Fira de Barcelona del 4 al 7 de abril de 2022. Cerca de 3.000 empresas acuden a una edición muy esperada de Alimentaria y Hostelco para presentar su mayor oferta y contribuir a incentivar el negocio, la internacionalización y la reactivación de sectores estratégicos para la economía española.**

Cárnicos, lácteos, productos *foodservice*, aperitivos y dulces, conservas, alimentos ecológicos y funcionales, y productos de la dieta mediterránea por parte de Alimentaria; y equipos, maquinaria y accesorios para la hostelería, café, pastelería, panadería, pizza y heladería; menaje; y artículos de interiorismo y decoración, por parte de Hostelco, (el Salón Internacional del Equipamiento y Maquinaria para la Restauración, Hotelería y Colectividades), son los sectores productivos que componen la oferta de ambos salones.

Así, la simultaneidad de Alimentaria con Hostelco mostrará tanto a la distribución como al canal Horeca la propuesta más completa y transversal de toda la cadena de valor de la industria de la restauración y la gastronomía con grandes sinergias en la oferta y la demanda. 85.000 m2, la práctica totalidad del recinto de Gran Vía, y cerca de 3.000 empresas expositoras mostrarán que la industria alimentaria y hostelera son puntales clave para la reactivación económica y la internacionalización.

Por todo ello, Alimentaria & Hostelco vuelven a consolidarse como el evento global indispensable para la industria de la alimentación, las bebidas y la hostelería, que ven la doble convocatoria como una palanca para su estrategia comercial en el exterior. Así, 400 firmas internacionales, procedentes de 52 países, han confirmado su presencia y ocuparán unos 15.000 m2 de superficie expositiva, lo que supone un 18% sobre la oferta total en metraje presente en el certamen. Y todo ello, a pesar de los condicionantes en la movilidad internacional aún vigentes.

José Luis Bonet, presidente de Alimentaria y de la Cámara de Comercio de España, afirma que *"estamos muy satisfechos de la confianza que una vez más ha depositado en nosotros muchas empresas de otros países"*. Nos enorgullece que, en un contexto como el actual, casi una quinta parte de la oferta total del salón sea de firmas de ámbito internacional, un hecho que consolida el papel de Alimentaria y Hostelco como referente global".

*La plataforma ferial convoca de pleno a la industria alimentaria española y registra importantes cotas de internacionalización*

*3.000 firmas, 85.000 m2, 7 pabellones, 1.400 compradores y 12.500 reuniones de negocios, grandes cifras de la cita*

*Cerca de 400 empresas provienen de 52 países. Se estrenan Brasil, Emiratos Árabes y Australia, entre otros*

### **Nuevas participaciones**

International Pavilions, el área que agrupa a la mayoría de la oferta internacional de Alimentaria, contará este año con seis nuevas incorporaciones, que acuden al salón por primera vez. Se trata de Brasil, Eslovaquia, Australia, Canadá, Emiratos Árabes Unidos y Puerto Rico.

Asimismo, entre los pabellones oficiales ya confirmados que vuelven al salón se encuentran Argelia, Portugal, Marruecos, Indonesia, Polonia, Grecia, Italia, Turquía, Bélgica o Argentina, entre otros. Destacan especialmente los casos de Grecia y Turquía que multiplican por dos el espacio contratado respecto a la última edición, especialmente el país otomano que ocupará una superficie de cerca de 1.000m<sup>2</sup>.

### **Encuentros de negocios**

Con el objetivo de seguir intensificando la internacionalización de las empresas españolas y de abrir nuevas oportunidades de negocio en el exterior, Alimentaria & Hostelco han invitado a 1.400 compradores de 68 países. El programa *Hosted Buyers*, organizado en colaboración con ICEX, facilita el contacto comercial entre los expositores y este selecto grupo de compradores, y se prevé que en los cuatro días de celebración se puedan organizar más de 12.500 reuniones de negocios.

Como consecuencia de la pandemia, en esta edición se han priorizado los mercados de Europa, Norteamérica y Latinoamérica para la captación de compradores. Así, los territorios que más invitados sumarán serán Estados Unidos, India, México, Perú, Colombia, Reino Unido, Chile, Singapur, Australia y Nueva Zelanda, Países Bajos, Canadá, Túnez o Emiratos Árabes Unidos.

### **Innovación y gastronomía**

La innovación, la gastronomía y la gestión vinculada a la sostenibilidad y la responsabilidad social definirán el programa de actividades de ambos salones, que combinarán sus contenidos clásicos con experiencias y conocimientos surgidos en el entorno empresarial tras la pandemia.

En Alimentaria, The Alimentaria Hub será el ágora sobre las tendencias y el futuro de la alimentación donde más de 200 expertos protagonizarán congresos, ponencias y *fast talks* que se centrarán en innovación; sostenibilidad; digitalización; nuevos hábitos en retail; nutrición, salud y segmentos en auge, como la proteína alternativa o el producto halal.

Entre las novedades de The Alimentaria Hub está el espacio Digital Food Arena, que reunirá a ocho startups llamadas a revolucionar el sector alimentario, escogidas en un programa (Food Hospitality Startup Revolution) impulsado por Alimentaria & Hostelco en el que han participado empresas emergentes del área foodtech. Ocho startups más, seleccionadas también por un jurado multidisciplinar, se exhibirán en Hostelco Startups Area. Las participantes optarán a los Food & Hospitality Startup Revolution Awards, que premiarán la startup más innovadora y la de mayor proyección.

Por su parte, la gastronomía revalidará su condición de pilar estratégico y diferencial de Alimentaria & Hostelco en el congreso The Experience Live Gastronomy con un programa de cocina en directo, talleres, catas y presentaciones de técnicas culinarias en gastronomía sostenible, territorio, la recuperación de tradiciones y la investigación de alimentos del futuro, entre otras tendencias. En los seis escenarios de este gran espacio gastronómico participarán más de 30 chefs de referencia con más de 36 estrellas Michelin entre todos ellos.

Además, se presentará el Hostelco Live Hotel, que recreará las diferentes estancias de un hotel y se celebrará el Hostelco Live Arena, un espacio donde se concentrarán debates, charlas y ponencias que llevarán a cabo más de 80 expertos en restauración y hotelería para abordar cuestiones relacionadas con el diseño, el interiorismo, la sostenibilidad, los nuevos conceptos de negocio, la 'hiperpersonalización' para generar experiencias únicas, y el uso de tecnologías disruptivas.

### **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 de abril 2022

[www.alimentaria.com](http://www.alimentaria.com) [www.hostelco.com](http://www.hostelco.com)



The Experience Live Gastronomy es el espacio dedicado a las demostraciones de alta cocina

## Las actividades gastronómicas de Alimentaria & Hostelco destilan optimismo y recuperación

**Más de 30 chefs de referencia proyectarán la excelencia de la gastronomía española en Alimentaria & Hostelco 2022. Innovación, sostenibilidad, proximidad y creatividad centran el programa de actividades de una edición que desprende optimismo y reactivación, con una participación empresarial que roza el lleno total.**

La suma de Alimentaria con Hostelco (el Salón Internacional del Equipamiento y Maquinaria para la Restauración, Hotelería y Colectividades), ofrece tanto a la distribución como al canal Horeca la oferta más completa y transversal de toda la cadena de valor de la industria del foodservice, la restauración, la gastronomía, y el equipamiento hostelero.

Alimentaria & Hostelco cuentan con la participación de cerca de 3.000 empresas expositoras y la ocupación de 85.000 m<sup>2</sup> y 7 pabellones del recinto Gran Vía de Fira de Barcelona. De ellos, casi 20.000m<sup>2</sup> y tres pabellones estarán ocupados por 600 empresas de la restauración y la hostelería.

Para J. Antoni Valls, director de Alimentaria, “el evento es sin duda la plataforma ferial de referencia para estos sectores y participar en ella, la mejor manera de contribuir a reactivarlo. Las actividades gastronómicas organizadas en el salón son una iniciativa inmejorable para apoyar su necesario relanzamiento”.

Por su parte, Rafael Olmos, presidente de Hostelco y de la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (Felac), asegura que “el certamen resulta más relevante que nunca para un sector que ya ha iniciado su recuperación. Las actividades programadas son el mejor escaparate de las últimas tendencias en técnicas, productos y equipamiento de la mano de los chefs más prestigiosos del país”.

### 50 actividades y 35 estrellas Michelin

De este modo, ambos salones ofrecen más de 50 actividades gastronómicas y áreas especializadas en aceite, café, panadería y repostería. Una de las actividades estrella es The Experience Live Gastronomy by Alimentaria & Hostelco, ubicada en el salón Restaurama, que dispone de seis espacios donde se desarrollan showcookings, talleres, ponencias y presentaciones. El programa se centra en la sostenibilidad, el acercamiento entre chefs y productores locales y la recuperación de elaboraciones tradicionales. También habrá sesiones dedicadas a la restauración colectiva y la cocina halal.

*600 empresas y 20.000 m<sup>2</sup> conforman la oferta destinada a la restauración y la hostelería*

*Más de 30 chefs protagonizan una cincuentena de showcookings, talleres y experiencias gastronómicas*

*La materia prima, la sostenibilidad y la tradición se imponen en el programa de actividades*

Una treintena de cocineros que suman más de 35 estrellas Michelin participan en este espacio para mostrar sus creaciones más genuinas y vanguardistas, en un intento de equilibrar tradición y sostenibilidad y con el máximo respeto por las materias primas de calidad y proximidad. Elena Arzak (Arzak \*\*\*), Oriol Castro y Eduard Xatruch (Disfrutar \*\*), Fina Puigdevall y Martina Puigvert (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 \*) y Marcos Morán (Casa Gerardo \*) son algunos de los grandes nombres que conforman el programa.

The Experience acoge por primera vez la presentación del ganador del Premio Nacional Tapa Alimentos de España, que organiza el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y cuyo vencedor esta edición es Juan María Díaz, chef de Casa de Marinos UribeKosta, en Plentzia, Vizcaya.

### **Concursos Cocinero y Camarero del Año**

Dentro del área The Experience se volverá a celebrar la final del Concurso Cocinero del Año (CCA), que llega a su sexta edición con un jurado presidido por Martín Berasategui –el chef español con más estrellas Michelin, ya que cuenta con un total de 12 repartidas entre sus restaurantes– y que tiene como vicepresidente a Raúl Resino, ganador de la sexta edición del certamen y cuyo restaurante ostenta una estrella Michelin. El chef Oriol Castro, de los restaurantes Disfrutar (2\*) de Barcelona y Compartir de Cadaqués (Girona) y los críticos gastronómicos José Carlos Capel y Julia Pérez, entre otros, forman parte del jurado.

Los ocho finalistas de esta edición son Aroa López, del restaurante Samsha (Valencia); Alfonso Leiva, del Hotel Condes de Barcelona (Barcelona); Cundi Sánchez Baños, del restaurante El Albero (Ceutí, Murcia); Juan Manuel Salgado Domínguez, del restaurante Drómo (Badajoz); Áxel Smyth, del restaurante Auga e Sal (Santiago de Compostela); Cristóbal Muñoz, del restaurante Ambivium, de Peñafiel (Valladolid); Juan Pablo Stefanini, del restaurante Venta Moncalvillo, Daroca de Rioja (La Rioja) y Luis Hernani Villafruela, del restaurante Mano Lenta, de Vitoria (Álava).

Paralelamente, se celebrará la IV edición del Concurso Camarero del Año, que disputan 8 candidatos y cuya presidenta del jurado es Elsa Gutiérrez, la mejor jefa de sala de España y copropietaria del restaurante 'Ment' by Óscar Calleja, en Salamanca.

### **Catas de cafés y aceites de oliva**

Como en anteriores ediciones, The Olive Oil Bar consiste en un espacio de cata autoguiada dentro del salón Mediterranean Foods donde los profesionales pueden degustar más de un centenar de los mejores aceites de oliva virgen extra (AOVE) nacionales. Entre estos, se encuentran productos amparados por Denominaciones de Origen Protegidas, nuevas marcas impulsadas por pequeños productores y almazaras, y aceites premiados como Oro del Desierto, Masia L'Altet, Omed, Oleícola Jaén y Oro Bailén.

En su edición de 2022, esta zona de degustación de aceites de alta calidad está dividida en cuatro categorías: AOVE de Producción Convencional, AOVE de Producción Ecológica, Especialidades y AOVE ganadores del premio Alimentos de España del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación (MAPA). Entre las referencias más originales que se pueden probar están el aceite de oliva amontillado, el ahumado, con aromas a rosas o a yuzu.

Hostelco otorga al café la categoría de "producto estrella" del bar, la restauración y el canal Horeca. Además de catas y demostraciones sobre sus formas de preparación y consumo, el área Hostelco Live Moments reúne propuestas gastronómicas y últimas tendencias en pastelería, heladería y cócteles.

Por otra parte, el espacio 'Hostelco Live Hotel' reproduce las principales estancias de un hotel con las últimas novedades en interiorismo y equipamiento, y en 'Hostelco Live Arena' se desarrollan ponencias a cargo de expertos de la industria del 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](http://www.alimentaria.com)

**The  
Alimentaria  
Hub**  
Trends & Innovation

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

Alimentaria  Exhibitions

## Ficha técnica

**Alimentaria 2022, Salón Internacional de Alimentación, Bebidas y Food Service**

**Edición**

23ª

**Periodicidad**

Bienal

**Carácter**

Profesional

**Fechas de celebración**

Del 4 al 7 de abril de 2022

**Horario**

Lunes-Martes-Miércoles: De 10.00h a 19.00h

Jueves: De 10.00 a 18.00h

**Lugar**

Pabellones 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7

Recinto Gran Vía de Fira de Barcelona

Av. Joan Carles I n. 58-64

08908 L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona)

**Salones**

Intercarn (cárnicos y derivados)

Interlact (lácteos y derivados)

Restaurama (alimentación fuera del hogar: hostelería, restauración, catering y colectividades)

Expoconser (conservas y semiconservas)

Alimentaria Trends (incluye los sectores Organic Foods, Functional Foods, Fine Foods, Free From y Halal Foods)

International Pavilions (participaciones agrupadas por países)

Lands of Spain (participaciones agrupadas por comunidades autónomas)

Snacks, Biscuits & Confectionery (dulces, golosinas, galletas, snacks y otros productos de confitería)

Mediterranean Foods (alimentos asociados a la Dieta Mediterránea)

Grocery Foods (grandes marcas)

Alimentaria Premium

**Superficie ocupada (previsión)**

85.000 m2 netos (oferta comercial Alimentaria y Hostelco + actividades)

**Empresas representadas**

3.000 (oferta comercial Alimentaria y Hostelco)

**Actividades**

The Alimentaria Hub  
The Experience Live Gastronomy by Alimentaria &Hostelco  
The Olive Oil Bar

**Organiza**

Alimentaria Exhibitions S.L.U.

**Presidente**

Josep Lluís Bonet  
Presidente del Comité Organizador de Alimentaria, de la Cámara de Comercio de España, y de Freixenet

**Director**

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

**Contacto con prensa**

Susana Santamaría: 650 933 776 [ssantamaria@alimentaria.com](mailto:ssantamaria@alimentaria.com)

Natàlia Torrent: 627480564 [ntorrent.op@alimentaria.com](mailto:ntorrent.op@alimentaria.com)

Mar Claramonte: 669122065 [mclaramonte.op@alimentaria.com](mailto:mclaramonte.op@alimentaria.com)

Albert Sas: 690088359 [asas@firabarcelona.com](mailto:asas@firabarcelona.com)

**Web**

<https://www.alimentaria.com>

**Twitter**

@AlimentariaBCN

**Linkedin**

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

**Facebook**

@AlimentariaBCN

**Youtube**

Alimentaria Barcelona

**Instagram**

alimentariabcn

**Imágenes**

Disponibles en el apartado de prensa de la web del salón  
<http://galeria.firabarcelona.com/es/alimentaria>

**Información para prensa**

Disponible en el apartado de prensa de la web del salón  
<https://www.alimentaria.com/notas-de-prensa>



Del 4 al 7 de abril 2022

[www.alimentaria.com](http://www.alimentaria.com) [www.hostelco.com](http://www.hostelco.com)



El certamen se estructura en salones que recogen las novedades de todos los subsectores de la industria

## Cárnicos, lácteos, conservas, dulces y productos de la dieta mediterránea se exhibirán en Alimentaria 2022

**Alimentaria 2022 volverá a estructurar la mayor parte de su oferta en diversos salones que mostrarán las propuestas de los subsectores clave de la industria alimentaria. La feria contará con 8 áreas especializadas por tipología de producto, un salón con todas las comunidades autónomas representadas y otro con la mejor oferta de 52 países de todo el mundo.**

Alimentaria & Hostelco 2022 se ratifica como el salón líder del sector en nuestro país y uno de los más importantes del mundo, tanto en cifra de expositores como en diversidad de la oferta representada. Todos los sectores productivos de la industria alimentaria tendrán una amplia representación. Entre ellos, destaca Intercarn (cárnicos y derivados), que superará los 14.000 m2 y será el que ocupará mayor superficie. Le seguirá Grocery Foods, que acogerá a las primeras firmas de la industria alimentaria de gran consumo. Como novedad, destaca el área Alimentaria Trends, donde expondrán empresas especializadas en segmentos en auge, como los alimentos funcionales, ecológicos o Halal.

### **Intercarn y Grocery Foods, motores del salón**

La industria de los cárnicos y sus derivados será la que ocupará más espacio en Alimentaria (14.000 m2) y volverá a mostrar toda su potencia y calidad. Las empresas cárnicas representan una cifra de negocio de 27.000 M€, más del 22% de todo el sector alimentario español. Acudirán más de 200 expositores, entre ellos grandes nombres como El Pozo, Noel Alimentaria, Grupo Tello, Coren, o Grupo Vall Companys.

El segundo salón en superficie será Grocery Foods, con más de 9.000 m2, una gran área multiproducto que reunirá a marcas de gran consumo como Idilia Foods (Cola Cao, Nocilla), Danone, Casa Tarradellas, Nestlé, Aneto, y Adam Foods (Cuétara, Panrico), entre otras.

Completan el listado de salones especializados por tipología de producto Interlact, Expoconser y Snacks, Biscuits & Confectionary. El primero mostrará las últimas tendencias del sector de lácteos y derivados en España y en países como Italia, Francia, Países Bajos, Portugal o Reino Unido. Participarán empresas como Lácteas García Baquero, La Fageda, Quesos Vega Sotuelanos,

*Intercarn lidera la participación sectorial con más de 14.000 m2 de exposición*

*Se estrena Alimentaria Trends, un área dedicada a subsectores en auge como el ecológico o el halal*

*Todas las comunidades autónomas y 52 países estarán representados*

Friesland Campina, Quesos La Vasco Navarra, El Pastoret, Cadí, Entrepinares o El Pastor. También tendrán stand propio La Rioja, Catalunya, Castilla y León, Fundación C.D.R.O. Queso Manchego o Grana Padano DOP.

Por su parte, Expoconser volverá a ser un gran escaparate con las últimas novedades en alimentos en conserva (pescados, mariscos, etc), ahumados, salazones, marinados y precocinados. Entre los expositores, Sola de Antequera, Calvo, Nudisco, Conservas Dani, Anxoves de L'Escala, Conservas y Salazones Arlequín y Legumbres La Cochura, además de las participaciones agrupadas en los stands de Galicia, Catalunya y Euskadi, entre otros.

Y, finalmente, el salón Snacks, Biscuits & Confectionary presentará la mayor oferta del sector del dulce (galletas, chocolate, turrones, caramelos, pastelería, bollería, panificación, etc) y los aperitivos. Entre las compañías expositoras están Frit Ravich, Galletas Birba, Aperitivos Losan, Churruca, Torrons Vicens, Gullón, Simón Coll y Virginias.

### **Alimentaria Trends, el nuevo salón de los subsectores en auge**

Tres áreas multiproducto completan la oferta de Alimentaria. La primera de ellas es Alimentaria Trends, novedad de esta edición, que reunirá subsectores que son tendencia: productos funcionales y dietéticos, gourmet, sin alérgenos, halal o ecológicos. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación tendrá una presencia muy relevante con un pabellón de productores ecológicos formado por más de 120 empresas de toda España. El boom de lo orgánico también se vivirá en Organic Market & Trends, un gran escaparate con más de 200 productos ecológicos de marcas no especializadas. Un jurado profesional elegirá el producto ecológico con mayor proyección internacional, un galardón que se entregará el 6 de abril a las 12h en Organic Market.

Por su parte, Mediterranean Foods mostrará una amplia oferta de alimentos propios de la dieta mediterránea. Participarán compañías como Aceites Abril, Actel, Aires de Jaén, CRDO Priego de Córdoba, Urzante, Sal Costa, y la Cooperativa Arbequina Arbeca, entre otras. Esta área también acoge The Olive Oil Bar, donde se pueden degustar los mejores AOVEs.

Por último, el espacio Premium reunirá a un selecto grupo de empresas con producto gourmet. Repiten Ahumados Domínguez, Anchoas Sanfilippo, Bacalao Giraldo, Hacienda Queiles, La Brújula, Joselito, La Catedral de Navarra, Mövenpick y Quesería La Antigua, mientras que se incorporan las propuestas de Caviar Riofrío, Juvé & Camps y Rougié Sarlat Foie Gras.

### **Restaurama, una propuesta única para el canal Horeca**

El área dedicada a la restauración y la alimentación fuera del hogar reunirá a 200 empresas enfocadas al canal Horeca, así como a las divisiones de foodservice de las grandes multinacionales. Destacan firmas como Estrella Damm, Coca-Cola, Sosa Ingredients, Kraft Heinz, Estrella Galicia o IllyCaffè.

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

### **Lo mejor de la gastronomía española y 52 países más**

Todas las participaciones institucionales de las diversas Comunidades Autónomas localizarán su stand en el salón Lands of Spain para dar a conocer su producción autóctona y lo mejor de su gastronomía. Entre las que tendrán mayor presencia, destacan Castilla y León, Andalucía, Euskadi, Valencia, Extremadura, Galicia y Catalunya. También participarán numerosas Diputaciones como las de Córdoba, Jaén, Cádiz o Ávila.

Además, más de 400 empresas extranjeras expondrán sus productos en el salón International Pavillions, el área que agrupa la mayor parte de la oferta internacional de alimentos y bebidas en Alimentaria. En esta edición, Turquía, con 1.000m<sup>2</sup>, será *country of honour*, y acuden por primera vez: Brasil, Eslovaquia, Australia, Canadá, Emiratos Árabes Unidos y Puerto Rico. Otras presencias destacadas que repiten participación son las de Argelia, Portugal, Marruecos, Indonesia, Polonia, Grecia, Italia o Argentina.



[www.alimentaria.com](http://www.alimentaria.com)  
[www.hostelco.com/](http://www.hostelco.com/)



Sostenibilidad y digitalización, ejes de The Alimentaria Hub, el ágora sobre el futuro de la alimentación

## Innovaciones con proteína vegetal y productos más saludables copan las novedades del salón

**Alimentaria 2022 reflejará el boom que vive la proteína vegetal, con todo tipo de novedades para personas veganas, vegetarianas o flexiterianas. Alimentos funcionales y productos con innovadores sabores o formatos completan la oferta que sorprenderá al visitante. Estas tendencias, junto a imperativos como la digitalización y la sostenibilidad, centrarán las conferencias de The Alimentaria Hub, con 200 expertos que analizarán cómo comeremos en los próximos años.**

Chorizo de calabaza, atún de algas, huevos creados con legumbres o buñuelos de bacalao que en realidad son de soja. Alimentaria mostrará el auge de los productos *plant based*, que se va extendiendo a todas las categorías. Entre las novedades también destacan los productos funcionales o personalizados para cada consumidor según su genética. La mayoría de estos lanzamientos estarán expuestos en The Hub y de entre ellos se elegirán a los 16 ganadores de los Premios Innoval.

### Los lanzamientos más sorprendentes

**Calabizo, el chorizo de calabaza:** se trata de un chorizo ecológico de calabaza (90%) elaborado de forma tradicional (ahumado, fermentado y curado) y creado por tres emprendedoras gallegas.

**Atún de soja y legumbres:** Future Tune lanza su réplica al atún elaborada a partir de soja, guisantes y garbanzos.

**Huevo vegetal de harina de garbanzos:** dos cucharadas soperas de este producto mezcladas con agua equivalen a un huevo medio. Certificado como producto ecológico, sin gluten, vegano y sin alérgenos.

**Carne picada de legumbres:** Heura presenta su carne picada plant based para boloñesas y lasañas, su nuevo chorizo vegetal y sus empanados.

**Buñuelos y croquetas veganos:** Flax & Kale presenta croquetas "de pollo asado" elaboradas con proteína de guisante y soja. De la mano de Zyrcular Foods, llegan más novedades plant based: sus buñuelos de bacalao elaborados con soja, su burger de atún de alga wakame, o su réplica vegana del pulled pork.

**Bebidas para cada genética:** Vicky Foods y la Politécnica de Valencia presentan una bebida diseñada según las necesidades del consumidor en base a su genética, hábitos de dieta y estilo de vida.

**Helados probióticos:** Proasis es un helado al que se le han incorporado probióticos, que mejoran la salud digestiva. Es el primer helado que cuenta con el indicativo de calidad nutricional Nutriscore A.

**Agua de Kéfir:** Be Plus es una bebida de kéfir 100% natural que contiene bacterias que viven de forma natural en el cuerpo y que ayudan a restaurar el equilibrio de la flora intestinal.

*La proteína vegetal se extiende en todas las categorías y crece la oferta de alimentos funcionales*

*Más de 300 novedades y futuros lanzamientos se presentan en Innoval*

*200 expertos analizarán tendencias y retos del sector, como la sostenibilidad y la digitalización*

**La primera cerveza verde de oliva:** se elabora con maltas y lúpulos de alta calidad y aceitunas de la comarca del Pallars Jussà (Lleida) o del Bajo Aragón (Teruel).

**Cócteles esferificados:** las Jellys son esferificaciones de cóctel líquido envueltas en una suave gelatina que explotan en la boca. Hay hasta 10 recetas clásicas (como el Manhattan o el Margarita).

**Cochinillo de Segovia 2.0:** la compañía segoviana Tabladillo presenta el tradicional cochinillo de Segovia envasado para disfrutarlo en cualquier momento y lugar. Su envase permite conservarlo hasta 60 días sin refrigeración.

**Chips de cecina, fuet o vacuno:** tienen textura de chip pero no se fríen y en realidad son snacks cárnicos de fuet, cecina o vacuno deshidratados.

**La mejor tortilla española, en lata:** se cocina con ingredientes de calidad siguiendo la receta de La Cocina de Senén (premio a la mejor tortilla de España) y se conserva hasta un año gracias a su innovador envase.

## 200 expertos en la alimentación del futuro

**The Alimentaria Hub** será el gran ágora de Alimentaria sobre la alimentación del futuro. Centrará su programa de ponencias en dos grandes desafíos del sector: la sostenibilidad y la transformación digital. Junto a ellos, se analizarán tendencias como los nuevos hábitos en retail, la preocupación por una alimentación saludable o el boom de la proteína alternativa. La consultora Innova Market Insights presentará las Top 10 tendencias, lideradas por la preocupación por el impacto ambiental y social. Por su parte, la consultora Mintel analizará la preocupación por una alimentación saludable y sostenible, Lantern pondrá el foco en el crecimiento del movimiento *plant based* y el centro AINIA presentará alternativas a la carne como las microproteínas y la carne in vitro. La Asociación de Fabricantes y Distribuidores de España (AECOC) analizará la digitalización del consumidor y se presentarán casos de éxito en la aplicación de nuevas tecnologías en la cadena alimentaria.

Otros platos fuertes serán los 'Encuentros de I+D+i' de FIAB, el XIII Congreso Internacional de la Dieta Mediterránea, el V Foro Nestlé de Creación de Valor Compartido, y el III Congreso Halal. The Alimentaria Hub cuenta con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), y con la colaboración de empresas y entidades como CaixaBank, AECOC, Nestlé, Eurecat, Ainia, Ceva Logistics, Innova Market Insights y Mintel. Programa completo en <https://www.alimentaria.com/events/the-alimentaria-hub>

## Las startups foodtech más innovadoras

La innovación tendrá otro espacio clave en Alimentaria: **Food & Hospitality Startup Revolution** (Pabellón 7), con 15 startups seleccionadas por un jurado especializado que están llamadas a revolucionar el sector. El día 5 se premiará la más innovadora y la de mayor proyección.

**Cocuu:** su impresora 3D ha logrado desarrollar chuletones de carne sintética, beicon, costillas de cordero o filetes de salmón de aspecto similar al real.

**Oscillum Biotechnology:** desarrolla etiquetas inteligentes que indican, en tiempo real, el estado del producto con el objetivo de combatir el despilfarro alimentario.

**Agrosingularity:** transforma las mermas y excedentes de la cadena de producción en un polvo de alto valor nutricional que se usa de nuevo como ingrediente.

**Groots:** agricultura vertical con una reducción del 90% en gasto de agua y del 96% en espacio de cultivo.

**Brava Drinks:** elabora kombucha, bebida refrescante a base de té verde que se fermenta. Es probiótica, digestiva, alta en vitaminas de tipo B y antioxidantes.

**Green in Blue:** su sistema de producción combina el cultivo de peces y vegetales. Transforma los desechos de los peces en fertilizante natural y permite cultivar plantas más rápido y con menos recursos.

**Easy Q Sistemas de seguridad:** creadora de un software especializado que permite agilizar todos los trabajos de seguridad alimentaria y calidad de las empresas del sector de la alimentación.

**Selección Mediterránea/Rice in action:** ofrece arroces para restaurantes que se terminan sin añadir caldo o agua, no necesitan personal especializado y requieren una cocción final de solo cinco minutos.

**Natural Machines:** creadora de Foodini, impresora 3D de comida a partir de ingredientes auténticos.

**Bookline:** centralita virtual para restaurantes que automatiza las reservas.

**Foodcoin:** primera criptomoneda para la hostelería, permite hacer pagos y acumular tokens, premiando así al cliente con consumiciones gratuitas y descuentos.

**Guimarana:** crea alimentos para veganos y vegetarianos con ingredientes naturales y sostenibles.

**Ordatic:** facilita la gestión de todo el delivery del restaurante (de diferentes agregadores) desde una única plataforma.

**Too good to go:** es la app contra el desperdicio alimentario que te permite salvar el excedente de comida de tus establecimientos más cercanos.

**Cuick:** elabora bases de cocina (sofritos y picadas) gourmet 100% naturales que se pueden guardar durante 12 meses.

# La industria alimentaria consolida la internacionalización como vía de crecimiento

**La industria de la alimentación y bebidas se ha consolidado como un actor determinante en la creación de riqueza, empleo, estabilidad y comercio exterior. El sector afianza su dinamismo en el comportamiento creciente de las exportaciones que cerraron el pasado año con crecimientos positivos pese al contexto pandémico.**

La industria alimentaria representa un sector sólido que supone el 3% del PIB nacional y factura 130.000 millones de euros, lo que la sitúa como primer sector industrial de España.

En 2020, un año irregular y atípico, marcado por los estragos de la pandemia, las exportaciones de alimentos y bebidas españoles continuaron estables hasta los 33.945 millones de euros.

Igualmente, es destacable que en 2021 el sector haya superado sus registros y alcanzara los 38.202 millones de euros, un 12,5% más que el año anterior, a pesar de las limitaciones que han seguido manteniéndose en muchos mercados y la inestabilidad del contexto internacional.

*“Estas cifras evidencian su carácter exportador y confirman la internacionalización como un eje de crecimiento fundamental para el sector, que asume como un reto hacer crecer las ventas en nuevos mercados y, además, afianzar las exportaciones en sus principales destinos”, sostiene Mauricio García de Quevedo, director general de FIAB.*

En el ranking exportador, Francia continúa siendo el principal país de destino, con unas ventas de 5.371 millones de euros. Le sigue Italia (4.165 M€), Portugal (3.879 M€), China (3.446 M€), Estados Unidos (2.284 M€), Reino Unido (2.131 M€) y Alemania (2.039 M€). En cuanto a la clasificación por productos, los cárnicos se sitúan como los más exportados, seguidos del aceite de oliva, procesados de frutas y verduras, el vino y los productos y conservas de pescado.

## **Tejido empresarial**

Está compuesta en su gran mayoría por pymes y micropymes, un tejido empresarial de más de 30.000 empresas que da trabajo directo a medio millón de personas y representa el 21% del empleo en la industria manufacturera. Su carácter acíclico permite hablar de sostenibilidad social. De hecho, la industria alimentaria se destaca por su alto índice de contratos indefinidos, además de ser el sector industrial con una mayor representatividad del empleo femenino, cercano al 40%.

Por otro lado, la riqueza y variedad del territorio español, unido a sus tradiciones y características culturales, han permitido la construcción de una oferta gastronómica inigualable.

*La industria alimentaria se reivindica como actor clave en la creación de riqueza y potencia exportadora*

*El sector mantuvo sus exportaciones en 2020 y las incrementó un 12,5% en 2021*

*La industria alimentaria representa el 3% del PIB y emplea a medio millón de personas*

Además, según datos de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), es un agente estratégico en la lucha contra la despoblación, ya que su actividad ha permitido la fijación de 834.737 personas, el 17% de la población de la España Vacía. Una fuente de riqueza que “se traduce en atracción de servicios y mantenimiento de infraestructuras básicas, además de creación de oportunidades económicas y sociales que está permitiendo el desarrollo en estas localidades y, por tanto, la viabilidad del medio rural”, afirma García de Quevedo.

### **Un sector sostenible, saludable e innovador**

La industria de alimentación y bebidas afronta un momento muy especial, en tanto que los pasos que ahora decida dar marcarán el rumbo para los próximos años. Por eso, el sector se ha volcado en el impulso de palancas como la sostenibilidad o la innovación para encaminarse hacia un futuro más eficiente, competitivo y responsable. En esta línea, ha reforzado su compromiso con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y tiene muy presente su relación con el medio ambiente, del que transforma el 70% de las materias primas.

Entre otras acciones, la industria lleva años incorporando en sus procesos múltiples iniciativas para la economía circular, como la lucha contra el cambio climático; la gestión del agua; la mitigación de emisiones de gases de efecto invernadero, la reutilización y reciclado de los envases. Asimismo, aborda una estrategia socialmente sostenible con aspectos como las condiciones laborales, la igualdad de género, la contribución a erradicar la pobreza o el impulso de la España Vacía.

La sostenibilidad también se relaciona con la mejora del bienestar de los ciudadanos. La alimentación en España responde a los más altos estándares de calidad y seguridad marcados por la Unión Europea y, de manera proactiva, las empresas han emprendido varias acciones en la mejora de la composición nutricional, con el fin de ajustar sus productos a una oferta más saludable y adaptada al consumidor actual.

Para cumplir con esta gran responsabilidad, la industria ha incrementado el peso de la innovación y la digitalización en sus procesos, aunque aún existe un gran camino por recorrer, especialmente para las pymes. La innovación será la piedra angular para aplicar valor en cada fase de producción, lograr una mayor penetración en los mercados internacionales, mejorar la variedad y la calidad de los productos y conseguir procesos sostenibles, eficientes y competitivos. De hecho, los alimentos y bebidas es uno de los sectores más innovadores. FIAB lidera La Plataforma Tecnológica Food For Life-Spain, liderada por FIAB, ha puesto en marcha más 130 proyectos de I+D+i, tanto de índole nacional como internacional, por un valor aproximado de 130 millones de euros.

### **SOBRE FIAB**

La Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), integrada por 43 asociaciones, representa al primer sector industrial de nuestro país con una producción en 2020 superior a los 129.000 millones de euros y más de 33.000 millones de euros en exportaciones. El sector está constituido por más de 30.000 empresas, en su mayoría pymes distribuidas por todo el territorio, y da empleo directo a cerca de 500.000 personas y a 2,5 millones de manera indirecta. La industria de alimentación y bebidas tiene un compromiso firme e innegociable con los consumidores, la calidad y la seguridad alimentaria, la innovación y la sostenibilidad económica, social y medioambiental, así como con la información veraz y transparente sobre el sector.

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

**Maribel Álvarez**  
**Dpto. de Comunicación**  
**[comunicacion@fiab.es](mailto: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](http://www.hostelco.com)

#hostelco    



# FOCUS ON HOSPITALITY BUSINESS

Co-located event



Coorganizador:





Del 4 al 7 de abril de 2022  
[www.hostelco.com](http://www.hostelco.com)

## Ficha técnica

### HOSTELCO, Salón Internacional del Equipamiento para Restauración, Hotelería y Colectividades

Edición  
20ª

Periodicidad  
Bienal

Carácter  
Profesional

En coincidencia con  
Alimentaria

Amplias sinergias y conexión con  
Salón Restaurama (alimentación fuera del hogar, horeca y foodservice) de Alimentaria

Fechas  
Del 4 al 7 de abril de 2022

Horario  
De 10:00h a 19.00h (de lunes 4 hasta miércoles 6 de abril)  
De 10.00 a 18.00h (jueves 7 de abril)

Ubicación  
Pabellones 4, 6 y 7  
Recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona

Superficie ocupada (Hostelco + Restaurama)  
20.000 m<sup>2</sup>

Empresas representadas (Hostelco + Restaurama)  
600

Países representados  
26

#### Sectores oferta comercial

- Fully Equipped: equipamiento, maquinaria y accesorios
- Setting Menaje y servicio de mesa
- Tech: Tecnología, software y entretenimiento
- Moments: Equipamiento, maquinaria y accesorios para el café, bar, panadería, pastelería, heladería y cócteles

- Atmosphere: decoración, interiorismo, textil
- Restaurama (Alimentaria): alimentación para el canal horeca y el foodservice

#### Actividades

- Hostelco Live Hotel: recreación de diferentes estancias de un hotel
- Hostelco Live Arena: conferencias, mesas redondas y jornadas
- Hostelco Live Moments: actividades relacionadas con el café, la pastelería, heladería y panadería
- Hostelco Speakers Corner: presentaciones, charlas y debates
- The Experience Live Gastronomy (con Restaurama y Alimentaria): presentaciones, showcookings, talleres gastronómicos, conferencias y campeonatos
- Final del Campeonato “Cocinero del Año” (The Experience Live Gastronomy)
- Final del Campeonato “Camarero del año” (The Experience Live Gastronomy)
- Demostraciones y jornadas de Restauración Colectiva (The Experience Live Gastronomy)
- Food & Hospitality Startup Revolution, presentación de productos, servicios y nuevos conceptos de negocio a cargo de empresas emergentes del sector de la alimentación y la hostelería (compartido con Alimentaria)
- Entrega de los Premios “Food & Hospitality Startup Revolution Awards” (compartido con Alimentaria)
- Side events: asambleas de asociaciones del sector, conferencias y jornadas organizadas por empresas y actividades de formación para profesionales
- Hostelco VIP Meetings, encuentros de negocios entre expositores y compradores nacionales e internacionales invitados por la organización
- Encuentro de los ganadores y miembros del jurado de los Hostelco Awards 2020

#### Organiza

Fira de Barcelona

#### Colabora

FELAC, Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines

#### Presidente

Rafael Olmos, presidente de FELAC y CEO en Zummo

#### Directora

Mar Santarrufina

#### Contacto con prensa

M<sup>a</sup> Gloria Dilluvio

Tel. 93 233 21 72

[gdilluvio@firabarcelona.com](mailto:gdilluvio@firabarcelona.com)

#### Web

[www.hostelco.com](http://www.hostelco.com)



Del 4 al 7 de abril de 2022  
[www.hostelco.com](http://www.hostelco.com)

Con Alimentaria, conforma una plataforma única para la alimentación, la gastronomía y el equipamiento hostelero

## Hostelco presenta lo último en tecnología, diseño y sostenibilidad para afianzar la recuperación del sector

Del 4 al 7 de abril vuelve al recinto de Gran Via de Fira de Barcelona el salón Hostelco, convertido en un gran *showroom* de equipamiento, productos y soluciones para impulsar la industria del *hospitality* con especial foco en la mejora de la competitividad de los hoteles, los restaurantes, las colectividades y el *foodservice*. La tecnología, la sostenibilidad, el negocio, el diseño y la generación de experiencias marcan esta edición que se celebra con Alimentaria y que incluye, además, espacios de conocimiento y divulgación de tendencias de gran utilidad para los profesionales del sector horeca.

Hostelco, organizado por Fira de Barcelona en colaboración con la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (FELAC), es el salón líder en España de Equipamiento para Restauración, Hotelería y Colectividades y uno de los primeros de Europa en su especialidad.

Tras un periodo complejo marcado por la pandemia, el presidente de Hostelco y de FELAC, Rafael Olmos, subraya que el evento “ayudará a hoteles, restaurantes y colectividades a actualizarse y adaptar sus equipos y estrategias de negocio a las nuevas preferencias de consumo, aprovechando las sinergias con la alimentación y la gastronomía”. Y añade: “Hostelco inspirará muchas de las decisiones de inversión que se tomen en el sector ya que plasma las tendencias en hotelería y restauración que pasan, sin duda, por las nuevas tecnologías, la sostenibilidad y las experiencias personalizadas” asegura.

### 600 empresas expositoras representadas

Hostelco conecta con el salón Restaurama (restauración y alimentación fuera del hogar) de la feria Alimentaria para facilitar la visita de los profesionales del canal horeca. De este modo, Hostelco y Restaurama reunirán en 20.000 m<sup>2</sup> alrededor de 600 empresas expositoras que se concentrarán en los pabellones contiguos 4, 6 y 7.

La oferta de Hostelco estará integrada en gran parte por el sector ‘Fully Equipped’, con equipos, maquinaria y accesorios para la industria de la hostelería, el sector más representativo del salón; por ‘Setting’, el ámbito dedicado al menaje y servicio de mesa; ‘Moments’ donde se concentrarán las propuestas de los productos y equipos relacionados con el café, pastelería, panadería, pizza y heladería; ‘Tech’ con la oferta de software, de productos tecnológicos y de entretenimiento. Finalmente, con ‘Atmosphere’ el salón renovará su apuesta por los artículos de interiorismo, decoración, textil y mobiliario. Hostelco destacará asimismo las empresas que disponen de *stocks* de productos para facilitar su distribución y venta.

Con el objetivo de generar el máximo número de oportunidades para sus clientes, el salón desarrolla distintos programas de negocio que pone al

*Suma sinergias con Restaurama, el salón de Alimentaria de restauración y el Foodservice*

*La recreación de un Hotel y áreas experienciales mostrarán las últimas novedades del sector*

*Las jornadas tratarán temas como la hiperpersonalización de la hotelería, la ciberseguridad o los nuevos modelos de negocio*

servicio de sus expositores invitando a ‘compradores clave’ con proyectos concretos de compra, tanto a nivel nacional como internacional. Entre los profesionales invitados a visitar el evento destacan 1.400 buyers estratégicos, en su mayoría importadores, distribuidores y responsables de compras de cadenas hoteleras y de restauración, procedentes sobre todo de Europa, destacando España, Alemania, Países Bajos, Francia, Italia y Portugal, entre otros países.

El certamen será, asimismo, plataforma de presentación de las últimas innovaciones del sector en las que la sostenibilidad y la eficiencia energética serán las protagonistas en las novedades de equipamiento y maquinaria, junto a la tecnología que, mediante inteligencia artificial, big data, ciberseguridad y domótica automatiza procesos y mejora la experiencia del cliente de hoteles y restaurantes.

### **Conocimiento y experiencias**

Además de las actividades compartidas con Alimentaria, como The Experience Live Gastronomy, dedicada a la gastronomía en directo, que incluirá un importante programa centrado en la restauración colectiva, y “Food & Hospitality Startup Revolution”, Hostelco 2022 será también un foro sectorial para el intercambio de conocimiento y el análisis de tendencias.

Así, el salón habilitará Hostelco Live Hotel, con la recreación de las diferentes estancias de un hotel como la recepción, un gimnasio y habitaciones que presentarán varios estilos, nuevos conceptos arquitectónicos y la integración de lo último en tecnología y conectividad. Los encargados del diseño y equipamiento de la habitación tecnológica y el lobby son la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos y su Instituto Tecnológico Hotelero, CEHAT – ITH.

Hostelco Live Arena, por su parte, será el espacio donde se concentrarán debates, charlas y ponencias que llevarán a cabo más de 70 expertos en restauración y hotelería para abordar cuestiones relacionadas con el diseño, el interiorismo, la sostenibilidad, los nuevos conceptos de negocio, la ‘hiperpersonalización’ para generar experiencias únicas, y el uso de tecnologías disruptivas. Las jornadas, que irán dirigidas a los profesionales de la restauración, hotelería y alojamientos turísticos, se articularán en más de 20 sesiones que contarán con la colaboración de CEHAT – ITH; Hostelería de España, CEHE; y la consultora Barra de Ideas entre otras entidades.

Igualmente, el café será el protagonista de un área dedicada a divulgar el universo y las posibilidades en torno al producto ‘estrella’ del bar, la restauración y del canal Horeca. Además de catas y demostraciones sobre formas de preparación y consumo de café, el espacio, denominado “Hostelco Live Moments”, reunirá también las propuestas gastronómicas y últimas tendencias en pastelería, heladería, panadería y cócteles, conformando un espacio ‘dulce’ y atractivo.

La feria contará asimismo con el Speakers Corner, que servirá de punto de encuentro entre fabricantes, distribuidores y servicios técnicos. A partir de una treintena de charlas se explicarán novedades tanto de equipos como de procesos de mantenimiento, seguridad, reglamentación y certificaciones.

### **Barcelona, abril de 2022**

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

M<sup>a</sup> Gloria Dilluvio

93 233 21 72

[gdilluvio@firabarcelona.com](mailto:gdilluvio@firabarcelona.com)



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

Se mostrará una habitación de hotel con robots e inteligencia artificial

## La tecnología al servicio de la sostenibilidad protagoniza las nuevas tendencias en Hostelco

**Camareros, recepcionistas o vigilantes robots, sistemas de reconocimiento facial para realizar pedidos, luz ultravioleta que esteriliza vajillas y cubiertos, la freidora más pequeña del mundo, los cubiertos y envases más ligeros del mercado, telas 'no-tejidas' para la mantelería y los hornos y maquinaria para restaurantes más sostenibles son sólo algunas de las novedades que será posible ver en Hostelco 2022, que se celebrará con Alimentaria entre el 4 y 7 de abril en el recinto de Gran Via de Fira de Barcelona.**

En Hostelco, el salón líder en España y referente europeo de su especialidad organizado por Fira de Barcelona y la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (Felac), se podrá comprobar cómo la industria ha evolucionado para proporcionar al mercado equipos y accesorios que garantizan la máxima eficiencia energética, conectividad, funcionalidad, ergonomía y eficacia en el respeto del medio ambiente.

En Hostelco Live Hotel, el espacio que el salón dedica a la recreación de las diferentes estancias de un hotel, el Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) y la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) presentarán la habitación "Techroom to live in by ITH" equipada con las soluciones tecnológicas de última generación que integran sistemas de IoT, inteligencia artificial, digitalización, robótica y conectividad conjugados con diseño y confort.

Participarán empresas como Bumerania que mostrará "BellaBot", un camarero robot que sirve 400 mesas al día, habla, imita las expresiones faciales y se desplaza evitando los obstáculos con un tiempo de reacción de tan sólo 0,5 segundos. Expondrá asimismo otros autómatas especialmente diseñados para desempeñar los servicios más requeridos en la hostelería, como el robot recepcionista o el especializado en limpieza, o el robot 'vigilante' con forma de perro, que avisa si detecta un intruso.

Completarán este espacio también la firma Chapp Solutions, especializada en sistemas de reconocimiento facial; Cerium Tecnologías, que exhibirá una televisión integrada en un espejo y totalmente personalizable; EasyGoBand, con su propuesta de tecnología contactless y sistemas de gestión; PressReader, con un quiosco digital que cuenta con más de 7.500 publicaciones de 120 países, o Hewlett-Packard con sus gafas de realidad virtual, así como otras muchas firmas que como Kaudex, Retroplayer, Hotelverse, Absotec, Daikin, Ondarreta, Fluidra, Italsan y Cuarto Sentido proporcionarán mobiliario, hidromasajes, aromas o sistemas de purificación del aire para mejorar la experiencia del cliente a 360°.

### Restaurantes y cocinas inteligentes

En el salón será posible ver también otras muchas novedades, como una tecnología que facilita la recogida de pedidos a través de la identificación facial, de la firma taiwanesa Masterwork Automodules; una lámpara germicida que esteriliza cubiertos mediante luz ultravioleta, de Frucosol; un enfriador de copas y un fabricante de hielo seco que funciona con dióxido de carbono, de Felmar; la única máquina existente en el mercado capaz de generar hasta 240kg al día de pepitas de hielo -la última tendencia en coctelería- que propondrá ITV Ice Makers, y el primer súper enfriador que mantiene temperaturas de hasta -7°C, presentado por Wondercool.

Igualmente, llega una nueva generación de hornos y cocinas 'inteligentes' como la cocina compacta y ergonómica que propone SERHS Projects, o la de CMGrup Professional, que presenta los nuevos hornos

*smart iKore* capaces de adaptarse automáticamente a los parámetros (temperatura, humedad, velocidad del aire y el tiempo de cocción) propios de cada receta. Finalmente, de la mano de Freidoras Valenzo se expondrá en el salón la freidora continua más pequeña del mundo que pretende sustituir los equipos tradicionales de doble cesta.

### **Manteles no tejidos y cubiertos “Zen”**

La mantelería de tela no-tejida (*no woven*), más resistente y duradera, es la propuesta de la empresa Diseños NT por su practicidad, economía y funcionalidad. Por su lado, la firma Bragard incorpora también nuevos diseños ecológicos a su colección de uniformes ‘Green Label’, elaborados con tejidos de fibras naturales y recicladas como el lino o el Lyocell, que se extrae del eucalipto.

La firma italiana Salvinelli propone los cubiertos de la colección “Zen” de sólo 2,2 milímetros de espesor, reduciendo así el precio de cada pieza y garantizando, a la vez, una mayor funcionalidad. Otro ejemplo de ‘máxima reducción’ entre las novedades de Hostelco es el material ‘nano-micro ondulado THEPACK®’, de la empresa García de Pou, elaborado con el cartón de menor espesor fabricado hasta la fecha (solamente 0,7 milímetros) para producir envases alimentarios versátiles y resistentes.

### **Jornadas, talleres y nuevas experiencias**

El salón habilitará asimismo Hostelco Live Arena, un foro dedicado a la difusión del conocimiento y al debate. Acogerá 22 sesiones y más de 70 ponentes que ofrecerán un análisis de las tendencias y soluciones a los retos del sector. Igualmente, el café será el protagonista de un área con identidad propia, Hostelco Live Moments, que acogerá conferencias, catas y demostraciones centradas en el consumo del producto estrella del bar, así como las propuestas gastronómicas y últimas tendencias en pastelería y cócteles de la mano de expertos como el reconocido *bartender* italiano Giorgio Facchinetti, o del pastelero dos veces ganador del Mejor Croissant de España y Campeón Nacional de Heladería Artesana, Albert Roca, que realizará un shocooking. Por su parte, el chef Xavi Donnay (restaurante Lastre, Barcelona\*\*\*) premiado en 2020 con el The Best Pastry Chef Awards ofrecerá una demostración de pastelería centrada en la preparación de “Petits-Fours”, los pequeños dulces que acompañan el café.

### **Hostelco y Alimentaria**

Los salones Alimentaria y Hostelco ocuparán en total cerca de 85.000 m<sup>2</sup> de superficie neta expositiva y reunirán unas 3.000 empresas expositoras, creando una de las mayores plataformas internacionales y referente de la industria de la alimentación, la gastronomía y el equipamiento hostelero al presentar tanto a la distribución como al canal Horeca la oferta más completa y transversal del mercado nacional e internacional.

**Barcelona, abril de 2022**



Del 4 al 7 de abril de 2022  
[www.hostelco.com](http://www.hostelco.com)

El espacio Hostelco Live Arena acogerá 22 sesiones con más de 70 ponentes

## Hostelco analiza las tendencias que están transformando la industria del *hospitality*

**La importancia del espacio y del interiorismo, los retos de las nuevas tecnologías en el desarrollo del negocio hotelero, la *hiperpersonalización* de las experiencias y el camino hacia la sostenibilidad serán los principales ejes de las actividades formativas que propone Hostelco a los profesionales que visiten la feria del 4 al 7 de abril en el recinto de Gran Via. Las conferencias previstas se impartirán en el área Hostelco Live Arena.**

El salón de equipamiento para restauración, hotelería y colectividades que organiza Fira de Barcelona celebrará en Hostelco Live Arena unas 22 sesiones en las que participarán cerca de 70 expertos en innovación tecnológica, sostenibilidad, gestión de negocio, marketing, comunicación, tendencias, interiorismo y formación para definir el futuro de un sector que necesita adaptarse a los nuevos hábitos de consumo impulsando la incorporación de la innovación tecnológica y la sostenibilidad en todos los procesos. Organizan las jornadas la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos, CEHAT, y su Instituto Tecnológico Hotelero, ITH; Hostelería de España, CEHE; y la consultora y revista digital Barra de Ideas, entre otras entidades.

### **Innovación tecnológica para crear experiencias únicas**

Tras la inauguración a cargo del secretario de Estado de Turismo del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, Fernando Valdés, junto al presidente de CEHAT, Jorge Marichal, y al presidente de ITH, Javier García Cuenca, las jornadas empezarán con “High Tech – Human Touch” para debatir sobre la evolución tecnológica en el sector hotelero y su relación con las personas. Intervendrán directivos de diversas cadenas hoteleras como el José Ángel Preciados, consejero delegado de ILUNION Hotels; José Guillermo Díaz Montañés, CEO de Artiem Hotels; y Cristina Cabañas, presidenta de Guitart Hotels.

También se dedicarán diversas sesiones a la ciberseguridad en el sector y a los beneficios que aportan la inteligencia artificial y el *bigdata* en el negocio hotelero a la hora de tomar decisiones estratégicas, así como al metaverso y cómo aprovecharlo como nuevo canal de interacción con los clientes. En la mesa debate “Intelligence Data Game”, y moderados por la responsable de transformación digital de ITH, Beatriz Heras, participarán los expertos: Jorge Núñez, CEO de AdQuiver; Víctor Tofán, Hotelier & Strategic Sales Executive de Cloudbeds; Daniel Just, Hospitality Director de Cerium; y Xavier López, COO de EisiSoft.

### **Sostenibilidad, economía circular y energías renovables**

Por otro lado, en Live Arena se dedicará un apartado específico a la sostenibilidad y concretamente a la implementación de medidas de economía circular en el sector hotelero, no sólo incorporando tecnología y equipamiento más eficientes que reduzcan el consumo de energía de los establecimientos, sino también de implementar una estrategia de proveedores y compra de productos respetuosos con el entorno, minimizar los residuos, utilizar energías renovables, reducir la contaminación y las emisiones, además de contribuir a preservar la naturaleza, las tradiciones y la cultura del entorno. Se hablará también de la evolución del sector energético y las previsiones de su impacto en la hotelería, turismo y restauración.

En esta mesa redonda, moderada por Joan Fontrodona, director del departamento de ética empresarial de IESE Business School, participarán Pili Malagarriga, directora y cofundadora de Segundo Mundo RRSC; Sara Rodríguez, directora general de Hotel Iberostar Selection Paseo de Gracia; Iñaki Segurado, vicepresidente de Fundació Trinijove; y Enrique Escofet, director general del Hotel Intercontinental Barcelona.

### **La hiperpersonalización, una tendencia en alza**

La directora de desarrollo de IZO España, Mercedes López, pronunciará una ponencia sobre la

'hiperpersonalización', concepto que engloba la necesidad de proveer experiencias y servicios hoteleros a medida de cada huésped. En esta línea se hablará también en otras sesiones de estrategias de calidad, excelencia y seducción para llegar al público objetivo adecuado, ofreciendo el trato y los servicios esperados por cada cliente, analizando también variables como la música o el ambiente.

En este contexto, la consultora y medio digital Barra de Ideas coordinará una jornada sobre la experiencia global del cliente destacando aspectos clave como ambientación, interiorismo o impacto acústico en un establecimiento y gestión de las reservas. Por su parte, Guillem Ontiveros, CEO Telemaki, y Sara Serantes, CEO de Freshperts, expondrán cómo mejorar la experiencia de cliente en el ámbito del delivery.

### **Nuevos modelos de negocio y de gestión**

Los modelos de negocio turístico, especialmente en lo que se refiere al alojamiento, han ido incorporando nuevas propuestas al sector, marcadas por su atención a nuevos segmentos, tendencias sociales e innovaciones tecnológicas. Rodrigo Martínez, director ejecutivo de **The Borin Guest explicará en su ponencia** cómo adaptarse a los cambios para reorientar el negocio.

Por otro lado, la directora de Proyectos de Hostelería de España, Beatriz Cecilia Ruiz, la responsable de Cultura y Ocio de la Fundación ONCE, Mercé Luz, y el socio y director de la empresa Rehabitar, Miguel Ángel Santa, se centrarán en una mesa redonda en cómo la crisis sanitaria ha impulsado el auge de las terrazas en la hostelería. Eso sugiere un replanteamiento del uso de espacio urbano: lo que empezó siendo una necesidad, puede ser una oportunidad para el uso de los espacios urbanos y el enriquecimiento de las ciudades

Por otro lado, la evolución al alza del mercado de electricidad y gas está causando serios problemas al sector turístico. En muchos casos, el coste energético está comprometiendo la supervivencia de algunos negocios y los empresarios necesitan información y alternativas para tomar decisiones que permitan recortar ese gasto. Juan de Dios Díaz, responsable de desarrollo de negocio de IGEX Energía orientará los empresarios sobre cómo conseguir el máximo ahorro energético.

Mientras, en la mesa redonda "Compra-venta de activos hoteleros" David Paramio Franco, director de consultoría MRICS; Ramón Garayar, consejero delegado de **GAT**; Fernando Díez, director de grandes cuentas de **Impuestalia**; y Ana Blasco Bayona de **CaixaBank Hotels & Tourism** debatirán sobre temas de actualidad financiera como la incursión de los inversores en el sector hotelero; la revalorización y el reposicionamiento de los activos turísticos; la gestión fiscal del inmueble hotelero; el valor de la especialización; y la valoración de activos inmobiliarios para el sector hotelero.

### **Formación, elemento clave en la industria turística**

Los persistentes cambios en el entorno han hecho replantear las capacidades que deben tener los profesionales del sector turístico, sociales, digitales para lograr la rápida adaptación a los nuevos procesos. Paula Miralles, coordinadora de ITH Academy, moderará el dialogo "Capacitación y personas" en el que participarán el director y fundador de Forst, Javier Jiménez; y la directora de Gente y Cultura de Four Seasons Hotels & Resorts, Paloma Arias, entre otros expertos. Entre los Side Events, destacan asimismo los cursos de formación presenciales impartidos por la BulliFoundation de la mano de CaixaBank Lab Campus; por la CEHE Campus, y por ITH Academy.

## La industria española de equipamiento hostelero, un sector resiliente en fase de recuperación

- . Tras encadenar 7 años consecutivos de crecimiento, en el 2020 su facturación descendió un 26% por la covid.
- . El camino de la recuperación se inició el año pasado a un ritmo de dos dígitos.
- . Las exportaciones suponen el 51% del total de su facturación.
- . La digitalización y sostenibilidad son ejes vertebradores de su innovación tecnológica.

Barcelona, marzo de 2022.- La industria española de equipamiento para hostelería y colectividades se encuentra inmersa en una fase de recuperación tras el impacto recibido por la pandemia de la covid, que hizo caer su facturación un 26% en el 2020. Gracias a la reactivación de la demanda, el sector inició su recuperación en el segundo trimestre del 2021 a un ritmo de dos dígitos.

Este sector industrial encara la salida de la crisis sanitaria con un aprendizaje que ha aumentado su capacidad de resiliencia. “Este 2022 continuamos en la senda de la recuperación y esperamos volver cuanto antes a las cifras precovid, alentados por el control de la pandemia y las buenas perspectivas turísticas”, afirma Rafael Olmos, presidente de la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (Felac).

### El impacto de la covid en el ejercicio 2020

Tras encadenar siete años consecutivos de crecimiento hasta el 2019, la industria de equipamiento para hostelería sufrió un duro golpe en el 2020 en tanto que es proveedora de sectores tan afectados por cierres y restricciones a causa de la covid como fueron la hostelería y el turismo.

Según el estudio económico de Felac correspondiente al ejercicio 2020, la facturación global de las 130 empresas integradas dentro de este colectivo descendió, con respecto al 2019, un 26% hasta los 1.393,50 millones de euros debido a la pandemia del coronavirus.

Todos los subsectores que conforman el sector de equipamiento para hostelería tuvieron un comportamiento negativo en el 2020, siendo los más perjudicados el textil, con un descenso del 51%, el de equipamiento para lavanderías, que cayó un 35%, y el de equipamiento para cafeterías, con una bajada del 31%.

Asimismo, la repercusión de la crisis sanitaria fue más acusada para aquellos fabricantes que únicamente dirigen sus productos al canal Horeca, mientras que la diversificación de parte de las empresas en segmentos como el sanitario, *retail* o doméstico evitaron una caída más brusca aún.

El mayor descenso registrado en el 2020 por el mercado lo sufrió la demanda nacional, con ventas por valor de 681,19 millones de euros, un 31% menos que en el 2019. Un decrecimiento menor mostró la facturación de las empresas españolas en el exterior, que alcanzó los 712,31 millones de euros, lo que supone una bajada del 21% en relación al 2019. Como resultado, la cuota exportadora global se situó en el 51%, subiendo tres puntos si se compara con la del 2019.

En el ámbito del empleo, el número de trabajadores de estas 130 empresas descendió en el 2020 hasta los 9.380 empleados, un 7% menos que en el 2019.

### Un sector altamente exportador con un 51% de sus ventas al exterior

La cifra de negocios de este sector industrial queda repartida prácticamente a partes iguales entre las ventas en el mercado nacional (49%) y las que tienen como destino el exterior (51%).

Dentro del equipamiento para hostelería, los **subsectores** con mayor cuota exportadora en el 2020 fueron el vending (70%); equipamiento para lavandería (62%); mobiliario y decoración, y artículos de un solo uso (58%

respectivamente), y equipamiento para cocinas (54%). Les siguieron menaje, y equipamiento para cafeterías (47% respectivamente); sistemas de seguridad (40%); equipamiento de refrigeración (33%), y textiles (32%).

En cuanto a la clasificación de los **mercados de destino de las exportaciones**, el principal socio comercial de los fabricantes españoles es la Unión Europea –liderada por Francia, Portugal, Alemania e Italia–. Se sitúan a continuación países como Estados Unidos, Marruecos y México. Por continentes, Europa concentra el 71% de las exportaciones, América (14%), Asia (8%), África (6%) y Oceanía (1%), según datos del 2020 de ICEX España Exportación e Inversiones relativos a una muestra representativa de partidas arancelarias del sector.

Detrás de la amplia presencia internacional está el esfuerzo del fabricante español en I+D+i, creando productos adaptados a las certificaciones exigidas en cada mercado y en los que conceptos como innovación, calidad, fiabilidad, tecnología, diseño y sostenibilidad son clave.

### **Innovación tecnológica: digitalización y sostenibilidad**

Digitalización y sostenibilidad son los ejes vertebradores de la innovación tecnológica en esta industria. En el campo de la **digitalización**, la tecnología del internet de las cosas (IoT) ha impulsado el desarrollo de una generación de maquinaria para hostelería inteligente. Una maquinaria conectada a internet a la que se puede acceder de forma remota desde un PC o un *smartphone* y cuya gran ventaja es la obtención de información, tanto sobre consumos y rendimiento para mejorar las ventas, como de análisis para la realización de mantenimientos predictivos, repercutiendo así en un ahorro de costes del negocio y en un aumento de la vida útil del equipo.

Asimismo, se están desarrollando soluciones robóticas, dotadas de inteligencia artificial y que hacen uso del 5G, aplicadas a la hostelería con el fin de liberar a los profesionales de las tareas de mayor esfuerzo físico.

En lo que se refiere a **sostenibilidad**, los fabricantes españoles tienen un compromiso cada vez más decidido y alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas que se plasma en el desarrollo de maquinaria que consume menos, en la fabricación de productos siguiendo criterios de ecodiseño y en la adopción de estrategias de economía circular.

Conseguir ahorros energéticos es un objetivo transversal de toda la maquinaria de hostelería. Gran exponente de la tecnología verde es el sector de la refrigeración comercial, donde es obligatoria la etiqueta de eficiencia energética para determinados equipos, y donde las máquinas incorporan gases refrigerantes de última generación respetuosos con el medio ambiente.

También es habitual la utilización de materiales reciclables para la fabricación de los productos. En el sector textil o de mobiliario, por ejemplo, se fabrican productos a base de plástico reciclado, y en el ámbito de los artículos de un solo uso hechos de plástico, se proponen soluciones alternativas apostando también por materiales reciclables y biodegradables.

### **Sobre Felac**

Felac es una entidad sin ánimo de lucro que representa a la industria española de equipamiento para hostelería y colectividades, y está reconocida como entidad colaboradora de la Secretaría de Estado de Comercio – dependiente del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo–. La federación está integrada por seis asociaciones empresariales (Afacó, Afma, Aefalti, Macafe, Acfeh y Afeh) y 130 empresas, sumando una representatividad sectorial de más de un 70%.

Los subsectores representados dentro de esta entidad son equipamiento para cocinas, cafeterías, lavanderías y refrigeración comercial, así como mobiliario y decoración, menaje y servicio de mesa, textiles, artículos de un solo uso, *vending*, y soluciones para la seguridad, control y gestión.

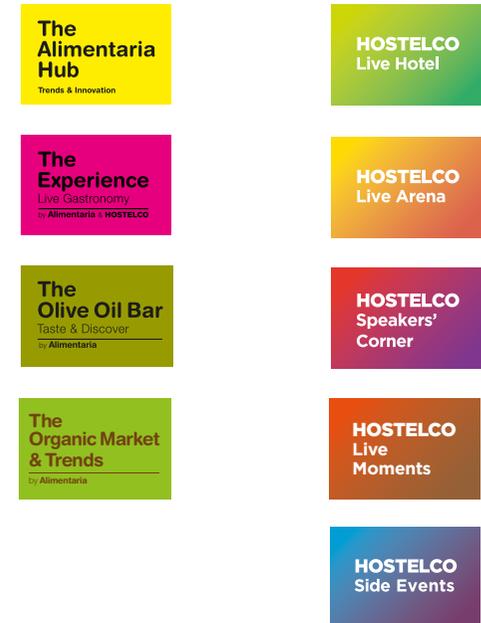
## Europa / Fira



## A & H Themed Areas



## Featured Activities



## Map key

