

THE FOODSERVICE
★ MEETING POINT ★

FÓRUM
GASTRONÓMICO
es

Barcelona

18-20 Nov 2019

FIRA DE **BARCELONA**

PALACIO 8

RECINTO MONTJUÏC



Patrocinador Principal



Alimentaria  Exhibitions

BARCELONA
18-20 NOV 2019



El **Fórum Gastronómico** vuelve a **Barcelona** y será más grande que nunca gracias a la alianza estratégica con **Fira de Barcelona / Alimentaria Exhibitions**. Este 2019 el **Fórum Gastronómico Barcelona** duplica el espacio y apuesta por traspasar fronteras. Será el congreso con la feria más grande celebrado hasta el momento. Así, Barcelona contará cada año con un gran evento relacionado con la alimentación y el foodservice, alternando Alimentaria / Hostelco y el **Fórum Gastronómico Barcelona**.

El **Fórum Gastronómico Barcelona** será una vez más un espléndido escaparate de la innovación gastronómica, un preciso termómetro del dinamismo del sector, un espacio de intercambio de conocimiento y productos. Un referente para descubrir nuevos modelos de negocio y las últimas tendencias.

Llenará el Palacio 8 del recinto de Montjuïc, de Fira de Barcelona, con el objetivo de dar cabida a las mejores empresas del sector foodservice, equipamiento y servicios. No faltarán reconocidos profesionales que formarán parte de un intenso **programa de actividades**.

El evento
imprescindible para los
profesionales del
mundo de la gastronomía



LA MEJOR
FERIA

100%
DE CRECIMIENTO
DE ESPACIO FERIAL*

*previsión edición 2019

+ FERIA

Un espacio ideado para interactuar con los empresarios y profesionales, una inmejorable oportunidad para fidelizar clientes, captar otros potenciales y para descubrir las últimas tendencias del sector.

El **Fórum Gastronómico Barcelona** acoge desde empresas líderes del sector foodservice, equipamiento, servicios y distribución, hasta pequeños productores del sector primario y la artesanía alimentaria.

APUESTA POR LA INTERNACIONALIZACIÓN

El **Fórum Gastronómico Barcelona** se abre a nuevos mercados objetivos potenciando la presencia de empresas internacionales.



EXPERIENCIAS

En el **Fórum Gastronómico Barcelona** participan los mejores cocineros, maestros de sala, sumilleres, pasteleros, artesanos que practican oficios (queseros, panaderos...) y que muestran las últimas tendencias en cada uno de los sectores.

5 escenarios (Auditorio, Taller, Ágora, Fórum Lab, Fórum Vino)

100 ponentes de primer nivel procedentes de todo el mundo

Sesiones temáticas de máxima especialización

Presentaciones de productos y/o servicios

EL MEJOR ESPECTÁCULO



100

PONENTES DE
MÁXIMO NIVEL

*Las cifras hacen referencia al Fórum Gastronómico Barcelona 2016

EL MEJOR PROGRAMA



EL MEJOR ESPECTÁCULO

3 ESPECIALIDADES

MÁS QUE UN EVENTO GASTRONÓMICO

FÓRUM VINO

El mundo del vino esconde infinidad de secretos. Los mejores enólogos, viticultores, sumilleres y prescriptores explican los secretos e intercambian con el público sus experiencias. Fórum Vino también permite catar con ellos los mejores vinos.



FÓRUM DULCE

Sesiones protagonizadas por los mejores especialistas del sector. Este año la pastelería, la heladería y la panadería tendrán un papel destacado

FÓRUM LAB

El espacio de la innovación. Debates, reflexiones, mesas redondas, conferencias ... alrededor de tres ejes temáticos: tecnología, sostenibilidad y negocio



EL MEJOR ESPECTÁCULO

PREMIOS Y CONCURSOS

LOS MÁS DESEADOS

El **Cocinero 2019 Fórum Gastronómico Barcelona** distingue la tarea de los cocineros emergentes que utilizan productos de proximidad, tienen sensibilidad con las producciones ecológicas, colaboran con los productores locales y hacen difusión de estos valores.

Los **Premios Josep Mercader** reconocen la trayectoria profesional de cocineros, enólogos, responsables de sala, productores y divulgadores de la cultura culinaria catalana.

Los **InnoFórum** premian la innovación en gastronomía. Cuentan con tres categorías: producto más innovador, packaging más creativo y sabor más original.

Cada edición de Fórum Gastronómico acoge también concursos que se celebran en colaboración con diversas empresas y/o instituciones.



EL MEJOR ESPECTÁCULO

ESPACIOS

FERIA

El espacio ferial del **Fórum Gastronómico Barcelona** es único, dinámico y participativo. Es el escaparate ideal de las novedades del sector y una extraordinaria plataforma comercial.



AUDITORIO

Espacio equipado con los mejores medios y con **capacidad para 400 personas** que permite disfrutar del espectáculo de cocina en directo a cargo de los mejores cocineros.

TALLERES

Demostraciones de cocina con degustación final. **Capacidad para 30 a 60 personas.**



ÁGORA

El espacio en el que los expositores hacen **presentaciones y degustaciones de productos** y también en el que los artesanos de la alimentación que practican oficios transmiten su saber.

LAS MEJORES CIFRAS

*Cifras Fórum Gastronómico Barcelona 2016

EL MÁS GRANDE

El **Fórum Gastronómico Barcelona**
parte de un aval con grandes resultados
cuantitativos y cualitativos

EL MÁS VISITADO

30.000 PROFESIONALES

89% SE MUESTRA
MUY SATISFECHO DE
SU VISITA

87% PROCEDENCIA
MERCADO
NACIONAL

13% PROCEDENCIA
MERCADO
INTERNACIONAL

EL MEJOR ESPECTÁCULO

100 PONENTES DE
MÁXIMO NIVEL

EL MEJOR PROGRAMA

LA MEJOR FERIA

183 EXPOSITORES
CON GANAS DE CONOCER
Y SER CONOCIDOS

93% DE LOS
EXPOSITORES
SE MUESTRA SATISFECHO
CON SU PARTICIPACIÓN
EN EL FÒRUM

84% DISPUESTOS
A REPETIR LA
EXPERIENCIA Y A
RECOMENDAR EL FÒRUM

LA MEJOR REPERCUSIÓN

509 NOTICIAS
VALORADAS EN
1.680.039€

PERFIL DEL EXPOSITOR

Productores y fabricantes de alimentos y bebidas, distribuidores y empresas del sector foodservice, publicaciones gastronómicas, entidades, instituciones, empresas de servicios...



RAZONES PARA FORMAR PARTE DEL FÓRUM

ÉXITO DEL FORMATO

Es un **evento consolidado** que crece año tras año, siempre atento a las **nuevas tendencias** y adaptándose a los formatos del **futuro**.

NEGOCIO

Las **empresas** participantes generan **negocio**, captan nuevos clientes y aceleran el proceso de ventas. Es también una oportunidad para ganar **visibilidad** en el sector foodservice.

TENDENCIA

Las empresas participantes presentan sus novedades y pueden **optar a los Premios InnoFórum**. También tienen oportunidad de hacer degustaciones en salas perfectamente equipadas que el salón pone a su disposición.

INTERNACIONALIZACIÓN

Fórum Gastronómico Barcelona ofrece la opción de mantener **reuniones comerciales con compradores internacionales**.

CONTACTOS

El Fórum es visitado por los mejores cocineros del panorama actual, siempre interesados en conocer nuevos productos y últimas tendencias, y en encontrar nuevos proveedores. Una **inmejorable oportunidad** para las empresas participantes.

PROMOCIÓN

El Fórum se convierte en foco de **atención mediática** tanto nacional como internacional



LOS SECTORES REPRESENTADOS

LA OFERTA MÁS COMPLETA



PRODUCTOS GASTRONÓMICOS

- Bebidas alcohólicas
- Bebidas no alcohólicas (agua, zumos, refrescos...)
- Café, té, infusiones
- Productos congelados
- Pastelería, panadería y helados
- Carnes
- Productos del mar
- Lácteos
- Vegetales, huerta y fruta
- Productos IV y V gama
- Aceite
- Arroz
- Azúcar
- Salsas, condimentos y especias
- Pasta
- Productos de impulso (snacks dulces y salados)
- Halal
- Otros



EQUIPAMIENTO Y MAQUINARIA PARA LA HOSTELERÍA

- Equipamiento y maquinaria de cocción
- Equipamiento y armarios de frío
- Maquinaria de limpieza industrial



MENAJE, UTENSILIOS Y TEXTIL

- Utensilios de cocina, cubertería, vajilla y cristalería
- Servicio de mesa y accesorios de sala
- Textil para mesa y sala
- Uniformes



TECNOLOGÍA Y SOFTWARE

- TPV y software
- Distribución online
- Aplicaciones informáticas
- Soportes tecnológicos de gestión y comunicación



OTROS

- Productos y complementos de limpieza e higiene
- Interiorismo y movilidad interior y exterior
- Instituciones públicas
- Editoriales y publicaciones gastronómicas
- Consultoría





EL MÁS VISITADO

30.000 PROFESIONALES

*Cifras Fórum Gastronómico Barcelona 2016

PERFIL DEL VISITANTE

PÚBLICO PROFESIONAL

- Distribuidores
- Importadores
- Mayoristas
- Responsables de compra del sector foodservice
- Empresarios de restauración e industria agroalimentaria
- Directores comerciales
- Tiendas especializadas
- Centros de formación
- Cocineros
- Enólogos
- Sumilleres
- Periodistas

¿POR QUÉ VISITAR EL FÓRUM GASTRONÓMICO BARCELONA?

Punto de encuentro

Es el mayor encuentro para profesionales del mundo de la gastronomía

Networking

Congrega clientes potenciales y actuales facilitando reuniones de negocio

Escaparate

Cuenta con las mejores empresas del sector foodservice convirtiéndose en un magnífico escaparate de novedades

Tendencias

Concentra las últimas tendencias del sector

Showcooking

Ofrece la posibilidad de ver cocinar en directo a los mejores chefs del panorama actual

Experiencia

En el **Fórum Gastronómico Barcelona** se aprende y se vive una experiencia única

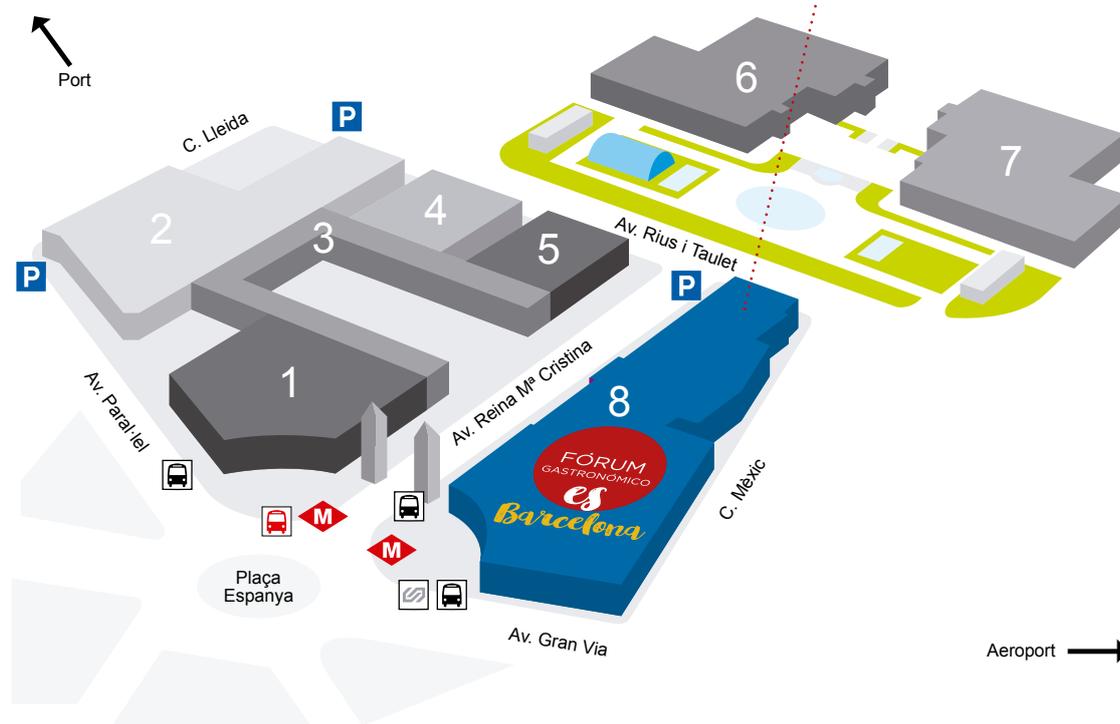
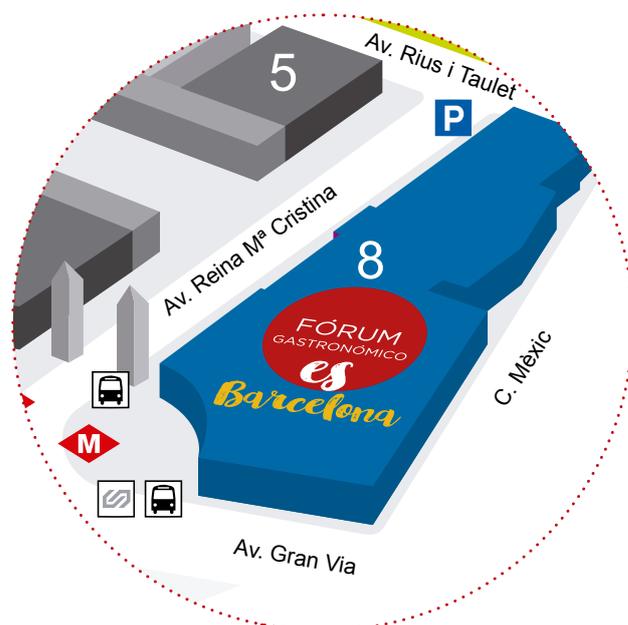




LA MEJOR LOCALIZACIÓN

Barcelona es una ciudad cosmopolita, moderna y abierta que se enorgullece de su diversidad. Es uno de los principales destinos turísticos internacionales y una de las ciudades preferidas para hacer negocios por su calidad de vida y infraestructuras.

La gastronomía es uno de sus grandes atractivos, tanto por la variedad y calidad de su cocina mediterránea y de mercado como por las nuevas propuestas creativas de cocineros reconocidos internacionalmente.





Alimentaria  **Exhibitions**

Comprometidos con el crecimiento del sector alimentario

Alimentaria Exhibitions es una sociedad de Fira de Barcelona que organiza importantes eventos internacionales de referencia en Europa y Latinoamérica dedicados al sector alimentario. Entre ellos, Alimentaria, Hostelco, Barcelona Wine Week (BWW) y Alimentaria FoodTech en Barcelona, Alimentaria & Horexpo Lisboa y Expo ANTAD & Alimentaria México.

Con sede en Barcelona, Alimentaria Exhibitions tiene red de agentes internacionales en más de 45 países para abrir mercados y apoyar a la industria alimentaria en su crecimiento y expansión internacional.

Los salones de Alimentaria Exhibitions reúnen la mejor oferta sectorial, atraen a los principales operadores del mercado y muestran las últimas tendencias y avances en I+D+i de la industria alimentaria. Fomentan, asimismo, el networking comercial y las reuniones de trabajo con compradores de todo el mundo para promover oportunidades de negocio.

Su modelo ferial se basa en la innovación permanente y en la creación de espacios disruptivos que aportan conocimiento y propuestas a los retos actuales de las empresas alimentarias, la restauración o el turismo gastronómico.

Feria Internacional de Lisboa (FIL) y la Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales de México (ANTAD) son partners de Alimentaria Exhibitions en la organización internacional de algunos de sus salones.



20 años de liderazgo

Fórum Gastronómico es un evento innovador y precursor de los congresos de cocina que nació en Vic con vocación de ser el punto de encuentro de todos los profesionales de la gastronomía. Veinte años de crecimiento y expansión constante que le han convertido en un modelo a seguir y el único que se celebra en tres ciudades: Barcelona, Girona y A Coruña.

Siempre por delante, el Fórum ha sido pionero diseñando un espectacular programa de actividades protagonizadas por los más prestigiosos cocineros, enólogos, maîtres, sumilleres y expertos de cada sector.

En constante evolución, el Fórum es un espacio de reflexión, formación y reunión entre compañeros de profesión. Y el lugar ideal para hacer negocio. El espacio ferial ha crecido exponencialmente convirtiéndose en el más grande y dinámico, y las mejores empresas del sector foodservice lo ven como un magnífico escaparate de sus productos que pueden presentar a un público entendido y prescriptor.

Los miles de visitantes de cada edición lo avalan como uno de los eventos más importantes y prestigiosos del circuito gastronómico europeo.

La alianza con Fira de Barcelona de la mano de Alimentaria consolidará aún más la posición de liderazgo de Fórum Gastronómico conseguida en estos 20 años de recorrido imparable.

BARCELONA
18-20 NOV 2019



FÒRUM STRONÒMIC



THE FOODS&
MEETING POINT

FÓRUM
GASTRONÓMICO
es
Barcelona
18-20 Nov 2019

www.forumgastronomicbarcelona.com

#FGastronomicBCN19



CONTACTO ALIMENTARIA EXHIBITIONS

ventasforumbcn@alimentaria.com

Albert Lázaro: Tel. 934520726 // Estela Portela: Tel. 935679686 // Margot Coll: Tel. 934520724

CONTACTO FÒRUM GASTRONÒMIC S.L

expo@forumgastronomic.com

Tel. 93 883 30 45

Jordi Redón: 672 00 55 50 // Marga Obama: 672 00 56 60 // Olga Costa: 672 00 56 56



Alimentaria  Exhibitions