Post-Show Report

HOSTELCO
THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

4-7 ABRIL 2022
RECINTO GRAN VIA

FOCUS ON HOSPITALITY BUSINESS

Co-located event
Alimentaria

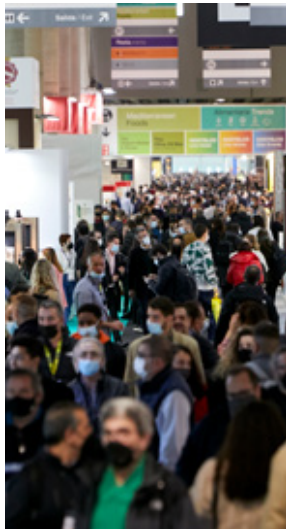
Alimentaria Exhibitions

Fira Barcelona

Coorganizador:
felac
FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ASOCIACIONES DE FABRICANTES DE MAQUINARIA PARA HOSTELERÍA, COLECTIVIDADES E INDUSTRIAS AFINES

Índice

HOSTELCO 2022	3
Las cifras nos avalan	4
La oferta más completa y transversal para el canal HORECA	5
Perfil del visitante	6
Encuentros de negocio	7
Reunimos el universo HORECA	8
Una apuesta continua por el sector	9
Un evento sostenible	12
Gran repercusión mediática	13
Los principales stakeholders del sector respaldan HOSTELCO	14



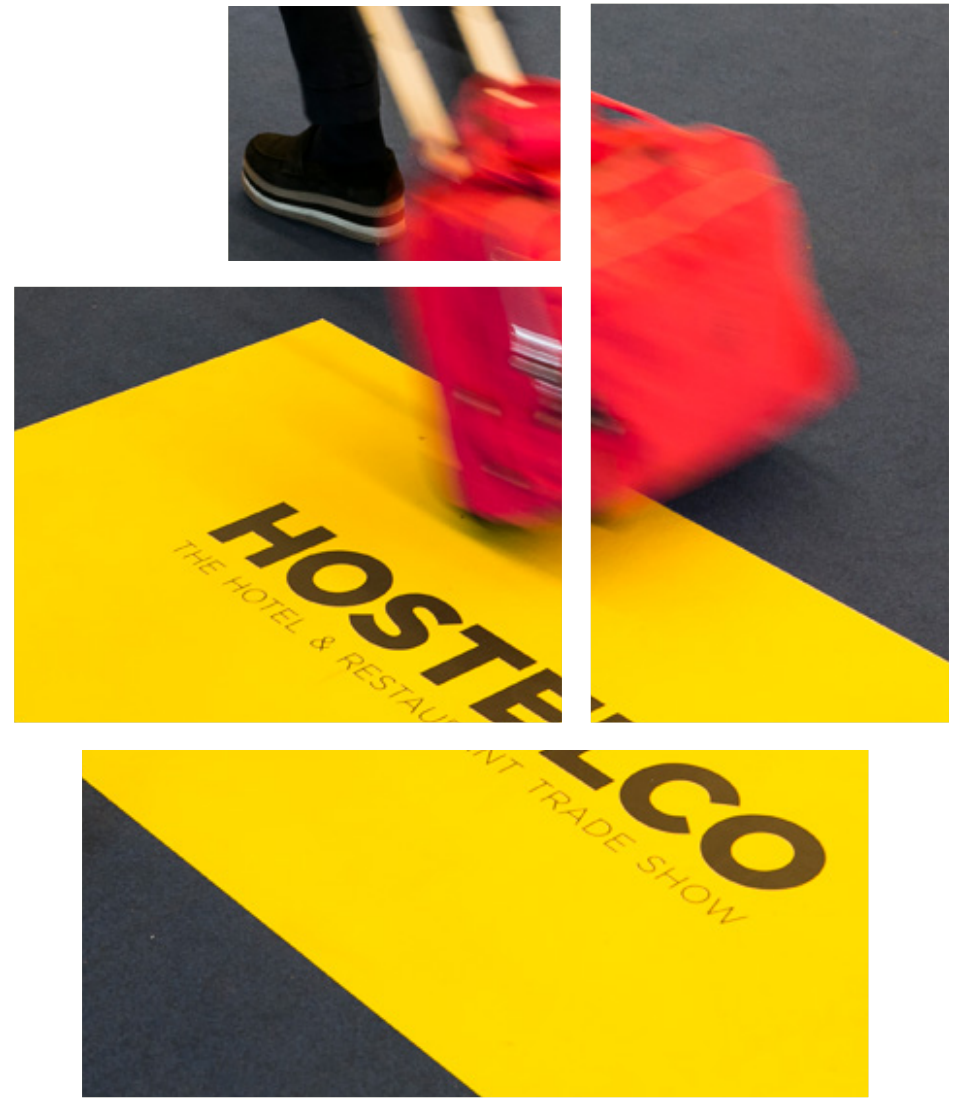
HOSTELCO
THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

HOSTELCO y Restaurama, la mayor plataforma para el canal HORECA

HOSTELCO es la feria líder en España del equipamiento para la restauración, hotelería y colectividades, una de las primeras en Europa en su especialidad.

Junto con **Restaurama**, el sector del food service y la alimentación fuera del hogar del salón Alimentaria, forman la plataforma más **completa** y **transversal** para el canal HORECA.

En este marco, HOSTELCO y Restaurama han potenciado la complementariedad de los sectores de equipamiento y alimentación para la hostelería, generando **sinergias** especialmente productivas que han consolidado el evento como el **primer referente** del canal HORECA.



HOSTELCO y Restaurama, un ecosistema único que ofrece soluciones específicas y genera nuevas oportunidades de negocio para toda la cadena de valor.

Las cifras nos avalan

Plataforma internacional

85 000 m2
superficie neta
de exposición

Cerca de
3000 expositores
29 % internacionales
57 países

100 000 visitantes
23 % internacionales
150 países

2115 compradores
invitados
36 % internacionales

La fortaleza de nuestra alianza nos legitima como referente para el canal HORECA

22 360 m²
superficie neta
de exposición

556 empresas expositoras
31 % internacionales
31 países representados

49 000 visitantes
65 % perfil HORECA
35 % otros perfiles con
interés en HORECA

10 % internacionales
113 países

152 actividades

51 chefs
35 estrellas Michelin

726 compradores
invitados

La oferta más completa y transversal para el canal HORECA

22 360 m²
superficie neta de exposición

56 % HOSTELCO
44 % Restaurama

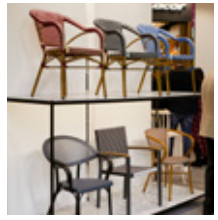
556
empresas expositoras

31 %
empresas internacionales

31
países representados

Oferta de HOSTELCO

- **49 %** — H FULLY EQUIPPED — Equipamiento, maquinaria, accesorios
- **16 %** — H SETTING — Menaje, servicio de mesa
- **13 %** — H ATMOSPHERE — Interiorismo, decoración, textil, mobiliario, bienestar
- **12 %** — H MOMENTS — Café, bar, panadería, pastelería, heladería
- **10 %** — H TECH — Tecnología, entretenimiento



HOSTELCO & Restaurama

Perfil del visitante

Principales países de origen

1.	Italia	6.	Reino Unido
2.	Portugal	7.	Estados Unidos
3.	Francia	8.	Alemania
4.	Andorra	9.	Rumanía
5.	Países Bajos	10.	Polonia

Nuestros visitantes son decisores

+73 % deciden la compra + 11 % prescriptores

62 % han cerrado acuerdos / preacuerdos durante su visita

Demanda de HOSTELCO

El evento que los profesionales consideran imprescindible

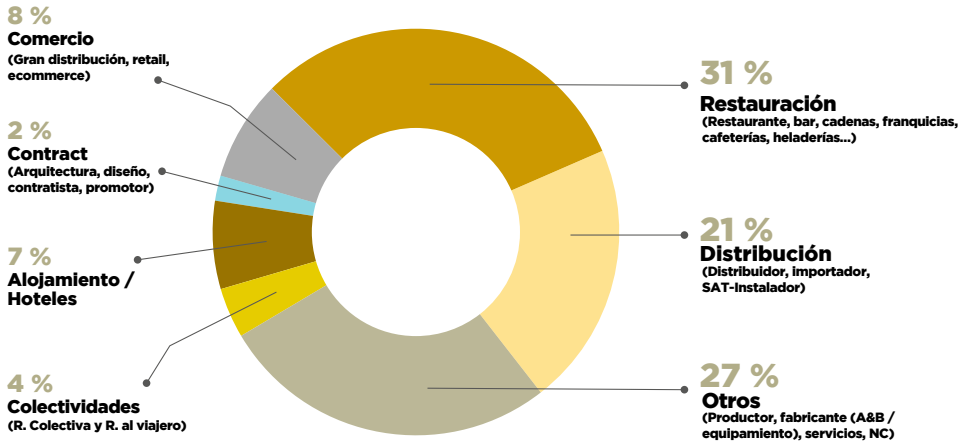
80 % de los visitantes están satisfechos con el evento

72 % confirman que volverán

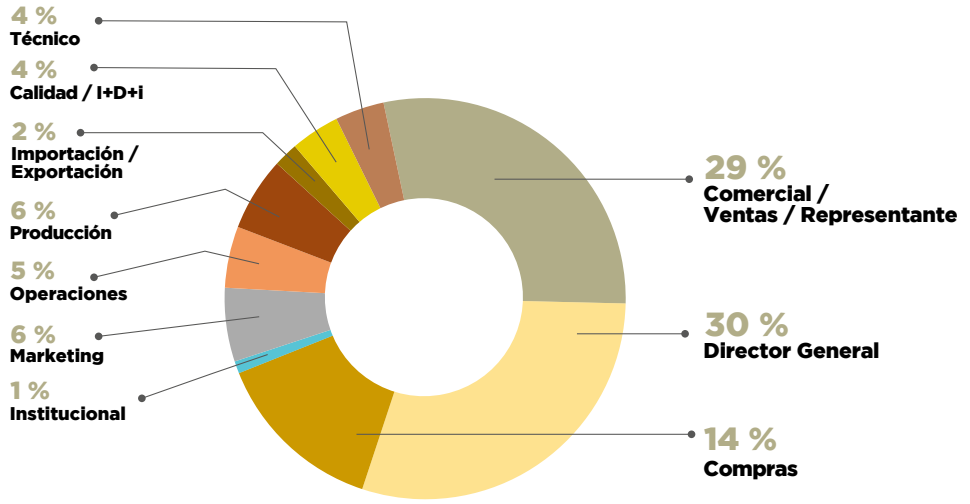
33 % visitantes nuevos

Presencia de todos los actores de la cadena de valor

Actividad de empresa



Funciones



Encuentros de negocio

HOSTELCO invierte en diferentes **programas de fidelización e invitación** que garantizan la presencia de **compradores clave** del sector.

620
Compradores invitados por HOSTELCO

92 % **Nacionales**

8 % **Internacionales**

TOP 5 PAÍSES

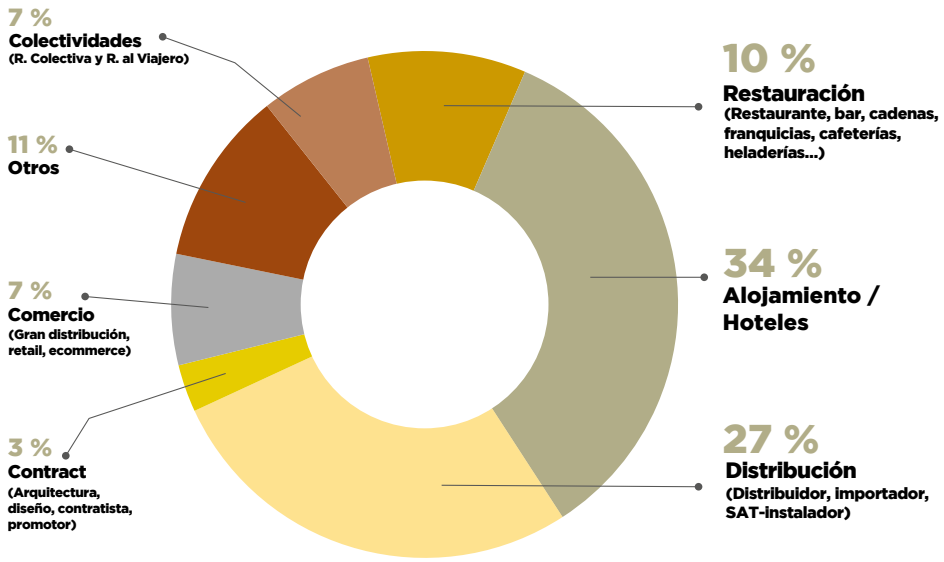
- **Portugal**
- **Andorra**
- **Chile**
- **Croacia**
- **Polonia**

El **88 %** de los compradores decide la compra.
El **12 %** influye directamente.

El **78 %** ha mantenido entre **10** y **30** reuniones comerciales durante la feria y el **11 %** más de **30** reuniones.

Compradores invitados por HOSTELCO

Actividad de empresa



Reunimos el universo HORECA

Una muestra de las empresas que nos han visitado

Restauración

- AREAS SAU
- BAR MUT
- FOOD DELIVERY BRANDS SA
- FOOD SERVICE PROJECT SA
- GRUPO ZENA PIZZA SOCIEDAD COMANDATARIA POR ACCIONES
- MARISQUERÍA SANTOS
- PIZZERIA FRANCESCO
- RESTAURANTE ABAC
- RESTAURANTES MCDONALD'S SAU
- RESTAURAVIA FOOD SL
- SIGLA SA

Alojamiento / Hotelería

- ACCORINVEST SPAIN SA
- BARCELÓ HOTELS GROUP
- COPERAMA
- GAT
- GRUPO HOTELES PLAYA SOCIEDAD ANÓNIMA
- GRUPO MARRIOTT
- GRUPO PIÑERO (BAHÍA PRÍNCIPE HOTELES)
- HOTELES SILKEN
- HOTUSA
- IBEROSTAR HOTELS & RESORTS
- MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL
- OHTELS

Colectividades

- ARAMARK SERVICIOS DE CATERING SLU
- ARCASA
- CATERING ARCASA
- COMPASS GROUP
- EUREST CATALUNYA SL
- EUREST COLECTIVIDADES SL
- INDUSTRIA RESTAURACIÓN COLECTIVA SL
- MEDITERRÁNEA DE CATERING SL
- NEWREST GROUP HOLDING SA
- SERUNION SA
- SODEXO
- UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN UCALSA SA

Distribución / Importación

- BEFRISA
- CASA DELFÍN
- COMERCIAL FRIOLOSAN SL (MADRID)
- COMERCIAL HOSTELERA SA (PAÍS VASCO)
- DIFRIHO (CENTRAL EN CATALUÑA)
- DIMASH & LABORDA
- FRED TORRENS (PALMA DE MALLORCA)
- GRUP RULL
- GRUPO CRISOL
- GRUPO ROIG
- HOALVE
- INSTALACIONES MARTORELL

Una apuesta continua por el sector

The Experience
Live Gastronomy
by Alimentaria & HOSTELCO

La realidad del sector en directo.

Showcookings, talleres y ponencias impartidos por grandes chefs.

- **3522 m²** de superficie
- **76** actividades
- **74** ponentes
- **5** patrocinadores
- **51** chefs
- **35** estrellas Michelin

Elena Arzak
Arzak
*** Michelin

Fran Martínez
Maralba
** Michelin

Alberto Ferruz
BonAmb
** Michelin

Luis Valls
El Poblet
** Michelin

Fina Puigdevall y Martina Puigvert
Les Cols
** Michelin

Raül Balam
Moments
** Michelin

Mario Sandoval
Coque
** Michelin

Mateu Casañas
Oriol Castro
Eduard Xatruch
Disfrutar
** Michelin

Benito Gómez
Bardal
** Michelin

** Algunos ponentes destacados*

HOSTELCO Live Moments

Café, pan y dulces, los grandes aliados.

Demostraciones, catas, degustaciones, masterclasses, conferencias desde una perspectiva experiencial, de producto y de negocio.

- **20** sesiones
- **28** ponentes
- **10** colaboradores

Albert Roca
Sant Croi by Albert
Propietario

Cristina Garcia
Kantar
Directora OOH
Restauración y
Foodservice

Xavi Iglesias
Degusto Arte
Coffee & Events
CEO

Rubén Sanz
Evoca Group
Coffee
Ambassador

Lluc Crusellas Capdevila
El Carme Pastisseria
Chef Pastelero

Xavi Donnay
Lasarte
Restaurante Chef
Pastelero

María Alejandra Olano
Federación de Cafés de
Colombia Ventas Café
Verde

Giorgio Facchinetti
Illy Cold Brew
Brand Ambassador

Ana Pareja
Crem Welbilt
Directora comercial
España y sur de
Europa

** Algunos ponentes destacados*

HOSTELCO Speakers' Corner

Punto de encuentro de fabricantes, distribuidores y servicios técnicos.

Charlas, ponencias y debates sobre novedades, mantenimiento técnico y reglamentación.

- **14** sesiones
- **31** ponentes
- **12** colaboradores

Daniel Hernández
Flipdish
Country Manager Spain

David Pardo
Nuevas técnicas del Gas
Gerente

Manuel Morillo
Congusto Consulting
Consulting Partner

Patricia Fernández
AECOC
Responsable del Canal
de Hostelería

Jordi Bisbe
Declinam
Director

Frederic Raurell
Vollrath Pujadas
Business Development
Manager

Javier Bustinduy
CaixaBank
Responsable Sectores
Industria y Energía
Strategic Partner

Xavier Folguera Obiol
Advertis
Director General

Miguel Ángel Herrera Úbeda
Asociación Española de
Hostelería Hospitalaria
Presidente

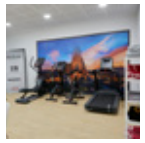
** Algunos ponentes destacados*

Una apuesta continua por el sector

HOSTELCO
Live Hotel

Vive la experiencia.
Un lugar donde el diseño y el equipamiento influyen directamente en la experiencia de nuestros clientes.

5 espacios recreados
30 empresas colaboradoras



Fitness
by
Oss Fitness

Habitación tecnológica
by
CEHAT- ITH

Lobby
by
DYD

Lobby tecnológico
by
CEHAT-ITH

Room
by
Carmela Martí

Suite
By
Cuesta Studio

HOSTELCO
Live Arena

El futuro nos habla.
Charlas, ponencias y debates impartidos por expertos para conocer el presente y el futuro en torno a la restauración y la hotelería.

29 sesiones
82 ponentes
7 colaboradores

José Sen
K&Co
Propietario

Rebeca Muñoz
Livit Design
Partner & CEO

Sara Serantes
Freshperts
CEO

Igone Bartumeu
Coca-Cola
Gerente Comunicación
Área Este

Guillem Ontiveros
Telemaki
CEO

José Ángel Preciados
ILUNION Hotels
Consejero Delegado

José Guillermo Díaz
ARTIEM Hotels
CEO

Cristina Cabañas
Guitart Hotels
Presidenta

Juan Carlos Sanjuán
Casual Hoteles
Founder & President

** Algunos ponentes destacados*

HOSTELCO
Side Events

Donde el sector se reúne.
Juntas, asambleas y formaciones de los principales representantes del sector HORECA.

13 sesiones
10 colaboradores

Jorge Marichal
CEHAT
Presidente

Emilio Gallego
Hostelería de España
Secretario General

Carlos Gelabert
The Fitzgerald
Fundador

Ernest Laporte
El Bulli foundation
Patrón y Director
Financiero

Álvaro Carrillo
ITH
Director General

Rafael de Jorge
Growtur
Fundador

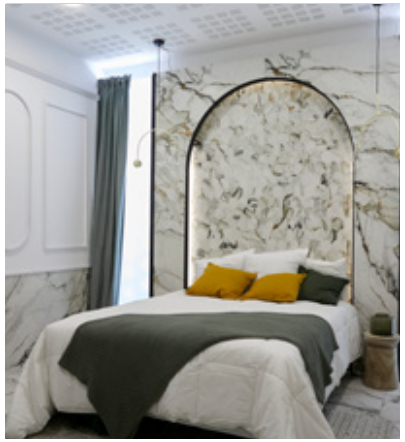
Liliana Domingo
Canaro Andorra
by The Serras Barcelona
Housekeeping Manager

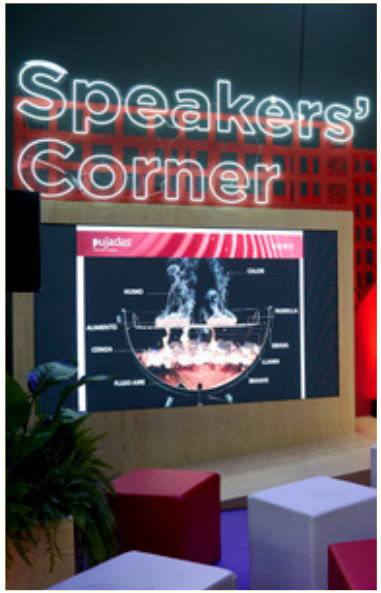
Rodrigo Domínguez
Club Food&Beverage
Coordinador

Pablo de la Rica
AECOC
Gerente Retail &
Foodservice Knowledge

** Algunos ponentes destacados*

Una apuesta continua por el sector





Un evento sostenible: United for sustainibility

Fruto del compromiso de Alimentaria & HOSTELCO con el entorno, este proyecto comprende una serie de acciones relacionadas con la sostenibilidad, tanto a nivel medioambiental como social, en la línea de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU y la Agenda 2030.

- Instalación de islas de reciclaje en todo el salón.
- Puntos de prensa digital.
- Recogida de entradas, lanyards y portapases a la salida del recinto.
- Impresión de todos los soportes en papel reciclado con el sello FSC.
- Reducción y eliminación de todo tipo de plásticos de un solo uso en todo el recinto.
- Puesta a la disposición de los visitantes y expositores de una herramienta que permite compensar las emisiones de CO_2 generadas por su asistencia a los salones.
- 10 % de descuento en transporte público en los desplazamientos por la ciudad.
- Nuevo premio en Innoval, el espacio donde se presentan los productos más innovadores del sector. Un galardón al producto más sostenible.

Banco de los Alimentos

Colaboración con la fundación Banc dels Aliments para luchar contra el desperdicio de alimentos y recuperar excedentes del salón.

FUNDACIÓ BANC DELS ALIMENTS BARCELONA

24 000 kilos recogidos

Ecovidrio

Colaboramos con Ecovidrio para la recogida y gestión de residuos de vidrio.

10,32 recogidas

35 294 envases reciclados

Exposición #unitedforsustainability

En el Pabellón 7 de Restaurama, se celebró por primera vez una exposición que mostraba una selección de las buenas prácticas en sostenibilidad de los expositores de Alimentaria & HOSTELCO y de los principales actores del sector.

Empresas con Iniciativas Sostenibles

Un reconocimiento al valor y la innovación de iniciativas sostenibles presentadas por los expositores. Este distintivo se otorgó a 33 empresas participantes.

#unitedforsustainability

Empresas con iniciativas sostenibles 2022

ACEITES GARCÍA DE LA CRUZ
AINIA
ALIMENTOS SANYGRAN SL
ARGAL
ARROYABE
BRAINCOOKING VEGAN FOOD DISTRIBUTION
CAMPOS-SALICA
CAN GARRIGA
CARAMELOS EL CASERÍO
CONCA ORGANICS
CONTITAL SRL
COSTA BRAVA MEDITERRANEAN FOODS
DELICASS
DISEÑOS NT
EL POZO ALIMENTACIÓN SA
EMBUTIDOS MONELLS SA
FLAX & KALE
GRUP BALFEGÓ
GRUPO APEX APERITIVOS Y EXTRUSIONADOS SA
GRUPO UVESA
HAPPYAGUA BY GRUPAGUA PWG
HOBART GMBH
HORT DEL SILENCI
IBERITAL
IDILIAFOODS SL
LA ESTRELLA DEL JAMÓN
MERCABARNA
NOEL ALIMENTARIA
OVOPLUS
PRODUCTOS TREVIJANO SL
SONPURA
SPIRULINA BECAGLI
VICKY FOODS

Gran repercusión mediática

+ 1825
noticias en medios de comunicación

700
informadores acreditados

+ 216
noticias en medios internacionales

3,5 millones de euros
de valor informativo

350 millones
de audiencia potencial

Redes propias

980
publicaciones

750 000
impresiones

218 000
interacciones

Menciones

5600 publicaciones
relacionadas con el salón

1600
personas publicaron sobre el salón

4 millones
de personas alcanzadas

24 millones
de impactos

Los principales stakeholders del sector respaldan HOSTELCO

Coorganizador

felac
FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ASOCIACIONES DE FABRICANTES DE MAQUINARIA PARA HOSTELERÍA, COLECTIVIDADES E INDUSTRIAS AFINES

acfeh

aefalti

AFACO
ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE GRANDES COCINAS

afehc

AFMA
ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE MAQUINARIA AUXILIAR PARA HOSTELERÍA COLECTIVIDADES E INDUSTRIAS AFINES

MACAFÉ
ASOCIACION DE FABRICANTES Y DISTRIBUIDORES DE MAQUINAS ESPAÑOLAS DE CAFE Y SIMILARES

Partners Estratégicos

CEHAT
CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

HOSTELERÍA DE ESPAÑA ©

ITH
INSTITUTO TECNOLÓGICO HOTELERO

Partners

AEDH
Asociación Española de Directores de Hotel

A.N.E.E.H.A.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS DE EQUIPAMIENTOS DE HOSTELERÍA Y ALIMENTACIÓN

Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy

Barra de ideas

B·HH
Gremi d'Hotels de Barcelona

CIDH
Círculo Internacional Directivos de Hotel

CLUB TOP FOOD & BEVERAGE

FS. FOOD SERVICE ESPAÑA.
Restauración colectiva sostenible

fórumcafé
Fórum Cultural del Café

grup gsr

mantenimientotecnico.com

Media Partners

Alimarket
Hoteles y Restauración

Barra de ideas

Diariodesign

Equipamiento CONTRACT hostelero

fórumcafé
Fórum Cultural del Café

HOSTELPRO

HOSTELTUR

hostelVending

INFORestauracion.com

CNI
CONFEDERACIÓN INSTALADORES

mab
HOSTELERO

ProfesionalHoreca

Restauración colectiva

Restauración

HOSTELERÍA

saber y sabor

TECNOHOTEL

arth

HOSTELCO 2024

Te esperamos en la próxima edición