

# HOSTELCO

THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

4-7 ABRIL 2022  
RECINTO GRAN VIA



Fira Barcelona

Alimentaria Exhibitions

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

#HOSTELCO2022



# FOCUS ON HOSPITALITY BUSINESS

Co-located event:



Coorganizador:



**felac**

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

# Bienvenidos a HOSTELCO 2022

SALÓN INTERNACIONAL DE EQUIPAMIENTO  
PARA LA HOTELERÍA, RESTAURACIÓN  
Y COLECTIVIDADES

**4-7 ABRIL 2022**  
RECINTO GRAN VIA - BARCELONA



## 8 razones para no perderselo

### 1. Liderazgo

El encuentro líder a escala nacional y uno de los referentes europeos de un sector motor de la economía española.

### 2. Unidos para la excelencia

La **alianza entre HOSTELCO y Alimentaria crea la mayor plataforma internacional** para la industria de la hostelería, la gastronomía y la alimentación. Descubre la oferta más completa y transversal en equipamiento y alimentación.

### 3. Negocio

Un centro de negocios de primer nivel. Reúne a toda la cadena de valor de la hostelería y el 79% de los visitantes tienen poder de decisión de compra.

### 4. Experiencial

**En HOSTELCO la hostelería muestra en vivo lo último del sector.** Una oportunidad para conocer y dar a conocer las tendencias del sector a través de mesas redondas, talleres y espacios de actividades. Participa en ellas como expositor e invita a vivir experiencias únicas relacionadas con el mundo de la hostelería.

### 5. Innovación y tendencias

Uno de los mayores valores del salón. Conocer las **últimas novedades y tendencias del sector** es uno de los principales motivos de visita.

### 6. Internacionalización

HOSTELCO es un evento de proyección internacional que junto con Restaurama **concentra profesionales de más de 110 países.**

### 7. Promoción

Los medios se hacen eco de las novedades del salón. Una **repercusión mediática** que genera visibilidad al sector y a sus empresas participantes.

### 8. Partners

La **colaboración con todo el ecosistema del sector** permite detectar y abordar los cambios y las nuevas necesidades de la industria.

# 1. Liderazgo

## La oferta más completa y transversal

HOSTELCO es el salón referente nacional y europeo que aglutina a toda la cadena de valor en un espacio único con toda la oferta y las últimas tendencias en equipamiento, maquinaria y accesorios para la hotelería, restauración y colectividades.

El salón se celebrará junto con Alimentaria, consolidándose como la mayor plataforma internacional para el sector Horeca. ¡Te esperamos!



### DATOS HOSTELCO + RESTAURAMA 2018



**47.500**  
visitantes del canal HORECA



**+800** marcas  
63% equipamiento  
37% food & drinks

## Abordamos los grandes retos y oportunidades de una industria motor de la economía del país

En un contexto donde la alimentación fuera del hogar y el turismo en España alcanzan niveles de récord y donde la disrupción tecnológica está transformando la hostelería, HOSTELCO se convierte, más que nunca, en un punto de encuentro indispensable para definir la nueva esencia de los establecimientos.

### HOSTELERÍA EN ESPAÑA



**+309.000**  
establecimientos de hostelería  
277.539 de restauración  
32.089 de alojamiento



**7,2%** PIB  
producto interior bruto

(Fuente: CEHE, 2017)

### DATOS RESTAURACIÓN



El consumo de alimentación fuera del hogar  
**+36.000** Mill.€  
creció el triple que el doméstico  
(Fuente: FIAB)

### DATOS ALOJAMIENTOS



**2º** país en inversión hotelera de Europa, con un aumento del **23%** respecto al año anterior,  
**5.000** Mill.€ aprox.  
(Fuente: Colliers International, 2018)



**3,5%**  
crecimiento de las colectividades  
(Fuente: CEHE, 2017)



**2º** destino mundial  
**83** Mill. de turistas que gastaron **90.000** Mill.€

## 2. Unidos para la excelencia

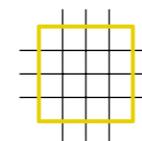


La alianza entre **Alimentaria**, la mayor feria de alimentación y bebidas, y **HOSTELCO**, el mayor salón nacional de equipamiento para la hostelería, crea la plataforma internacional más completa y transversal para el canal Horeca. Un ecosistema único que abarca **toda la cadena de valor**, ofrece soluciones específicas para cada segmento y genera **nuevas oportunidades de negocio**.



Plano sujeto a posibles cambios

## Cifras 2018



**100.000 m<sup>2</sup>**  
superficie neta de exposición



**4.500**  
empresas expositoras  
70 países representados



**150.000**  
visitantes profesionales  
30% internacionales  
156 países



**1.400**  
compradores internacionales invitados



**200**  
actividades y conferencias



**+12.500**  
encuentros de negocio programados



**21.500**  
congresistas y asistentes



**35** chefs  
**45** estrellas Michelin

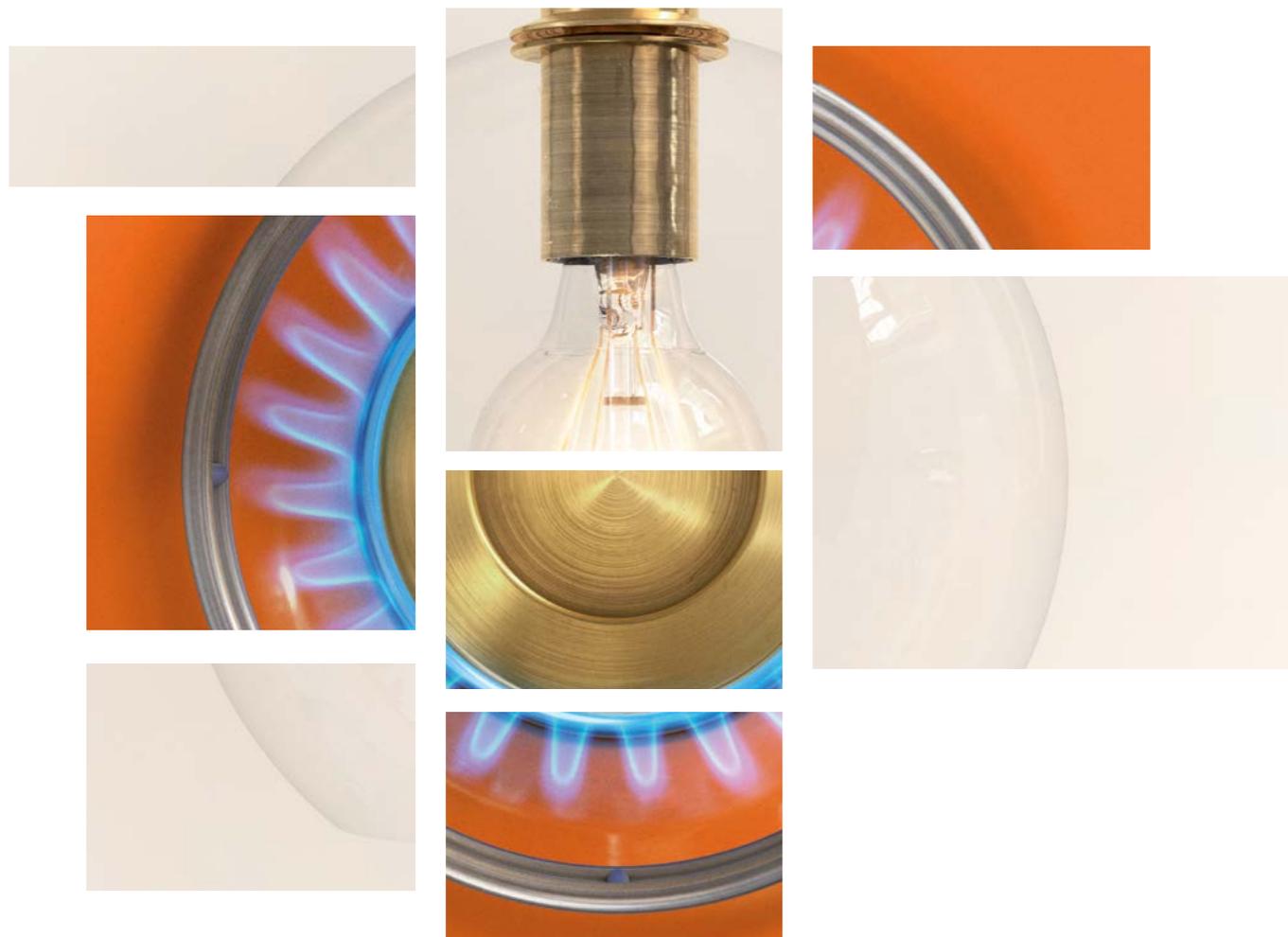


**200 Mill.€**  
de impacto económico estimado en Barcelona

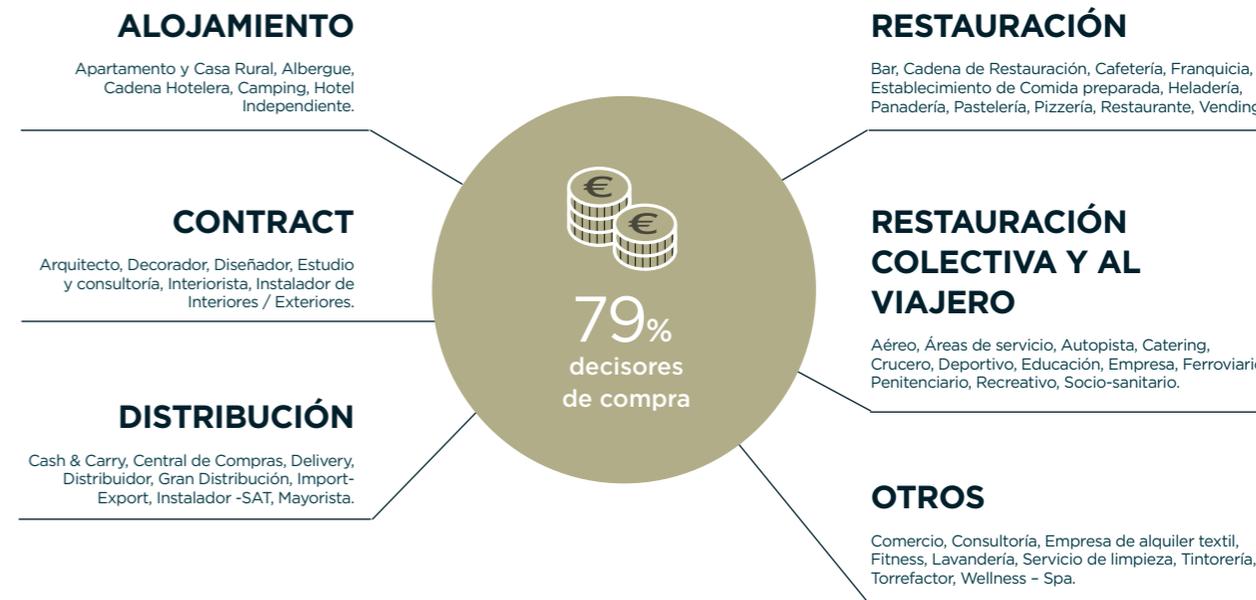
### 3. Negocio

HOSTELCO acoge un alto porcentaje de visitantes con capacidad de decisión de compra. El salón conecta clientes, representantes y expertos del sector para generar nuevas oportunidades de negocio

## **FOCUS ON HOSPITALITY BUSINESS**



### Visitantes con poder de decisión de compra

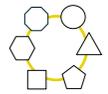


#### OBJETIVO DE VISITA EN 2018

**84,8%**  
Información sobre novedades y tendencias

**84,2%**  
Buscar nuevos productos y soluciones

**81,8%**  
Ver la evolución del sector



## Seis nuevas áreas de exposición

# La sociedad y los hábitos de consumo evolucionan. HOSTELCO cambia con ellos

El salón reorganiza sus contenidos en cinco áreas temáticas con el objetivo de facilitar la visita, mejorar la experiencia e impulsar la creación de sinergias entre sectores y visitantes.

Estas cinco áreas reunirán la oferta más completa y transversal para la restauración, colectividades y alojamientos, ofreciendo todo lo necesario para que los profesionales puedan afrontar sus proyectos y dar respuesta a los nuevos retos que plantea la transformación de una industria en constante cambio.

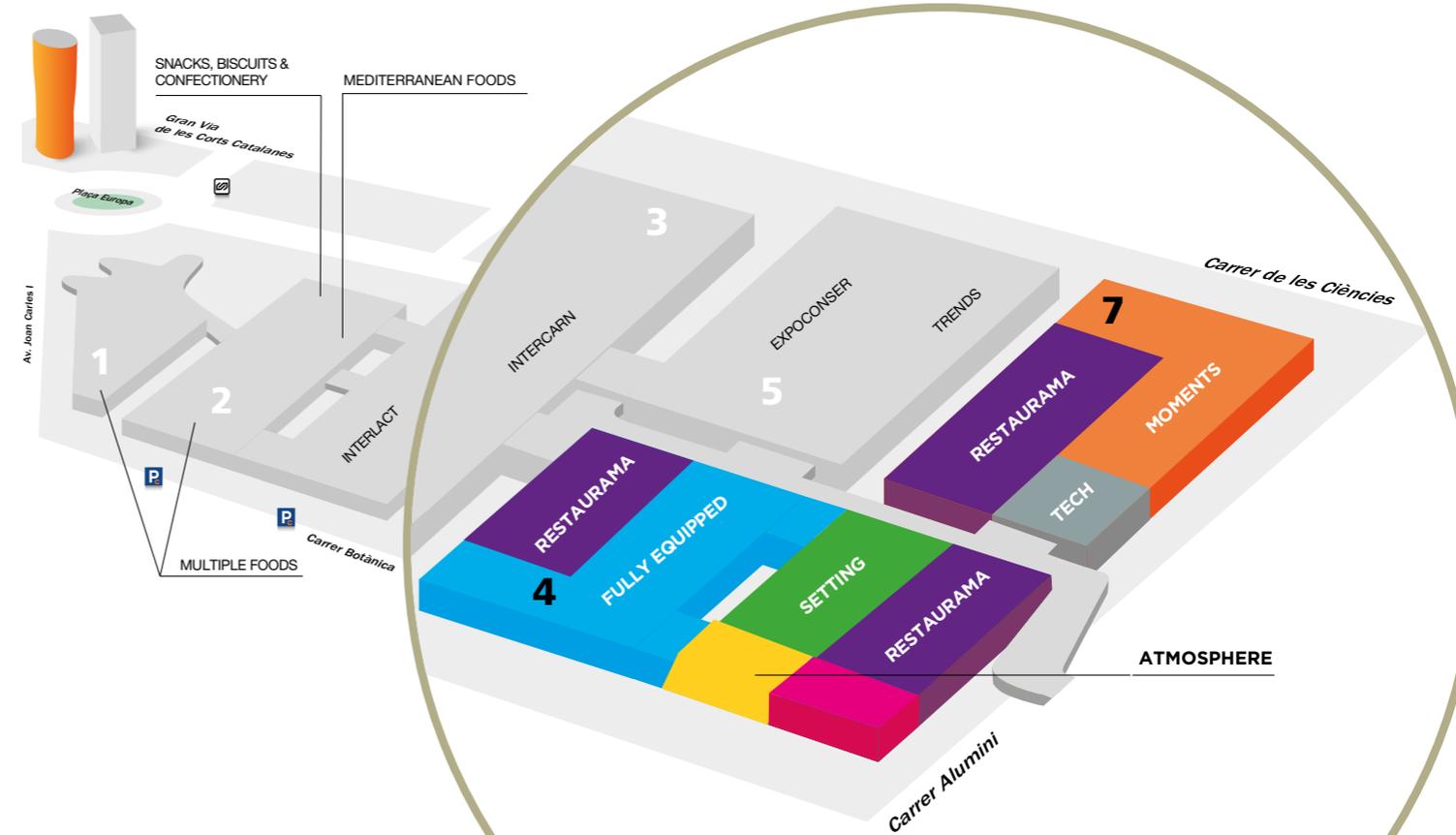
**H FULLY EQUIPPED**  
Equipamiento, maquinaria, accesorios

**H TECH**  
Tecnología, software y entretenimiento

**H SETTING**  
Menaje, servicio de mesa

**H MOMENTS**  
Café, bar, panadería, pastelería, heladería

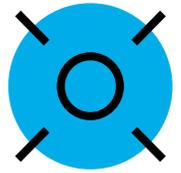
**H ATMOSPHERE**  
Interiorismo, decoración, textil, mobiliario, bienestar



PLATAFORMA DEL CANAL HORECA

**Equipamiento** (Blue, Green, Grey, Orange, Yellow) | **Alimentación** (Purple)

Plano sujeto a posibles cambios



# H | FULLY EQUIPPED

Equipamiento, maquinaria, accesorios

## El equipamiento del futuro, hoy

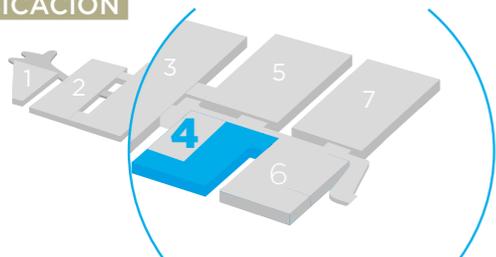
Todo el equipamiento, toda la maquinaria y todos los accesorios de la industria de la hotelería y la restauración estarán presentes en este espacio. Es el sector que concentra prácticamente todas las marcas del mercado y la mayor oferta de una industria que encadena cinco años de crecimiento ininterrumpidos impulsados por los excelentes resultados de la industria turística española, además de su actividad de exportación.

### OFERTA

- > EQUIPAMIENTO DE COCCIÓN, FRÍO, LAVADO, EXTRACCIÓN DE HUMOS, ALMACENAMIENTO, PURIFICACIÓN DE AGUA, ELIMINACIÓN DE DESECHOS,...
- > PEQUEÑO Y MEDIANO ELECTRODOMÉSTICO
- > VITRINAS EXPOSITORAS
- > VENTILACIÓN Y CLIMATIZACIÓN
- > MOBILIARIO INOXIDABLE
- > LAVANDERÍA

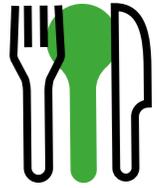


### UBICACIÓN



### ACTIVIDADES





# H|SETTING

Menaje, servicio de mesa

## La clave está en la mesa

El menaje se ha convertido en un elemento crucial para generar vivencias positivas y fidelizar a los clientes. Según un estudio del SCA, el 80% de los usuarios lo consideran esencial para disfrutar de una experiencia satisfactoria y recomendable en todos los sentidos.

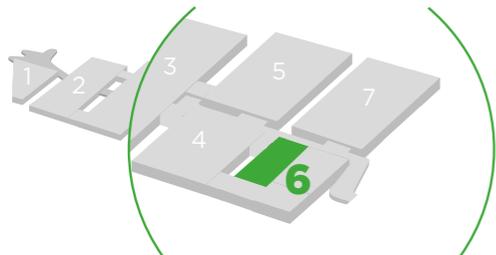
### OFERTA

- > MENAJE PARA COCINA
- > CUBIERTOS, VAJILLAS Y CRISTALERÍA
- > SERVICIOS DE MESA Y ACCESORIOS DE SALA
- > ENVASES DE ALMACENAMIENTO

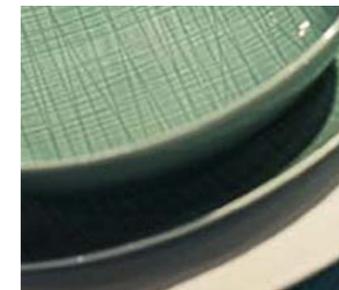
## El 80% de los usuarios lo consideran esencial para disfrutar de una experiencia satisfactoria y recomendable

Fuente: estudio CSA

### UBICACIÓN



### ACTIVIDADES





# H | TECH

Tecnología, software y entretenimiento

## La innovación en acción

Los consumidores de hoy en día, más digitales y conectados, buscan la inmediatez en los servicios, obligando a los establecimientos a reinventarse para ofrecer un servicio de máxima calidad, que aporte una experiencia completa de confort, bienestar y entretenimiento. Un cambio de paradigma con nuevos retos, pero también nuevas oportunidades de negocio.

Digitalización de la gestión, automatización de procesos, apps eficaces que fidelizan, pagos con móvil, habitaciones inteligentes, restaurantes domóticos, menús con realidad aumentada... la disrupción tecnológica está transformando el mundo, los negocios y, especialmente, la industria de la hotelería y la restauración.

### OFERTA

- > TPV Y SOFTWARE DE GESTIÓN
- > SISTEMAS DE SEGURIDAD Y ACCESOS
- > MONITORIZACIÓN Y MULTIMEDIA
- > SISTEMAS DE GESTIÓN Y ENERGÍA
- > ENTRETENIMIENTO (SERVICIOS DE CONTENIDO MUSICAL PARA DISPOSITIVOS MÓVILES, TELEVISIÓN A LA CARTA)
- > SISTEMAS DE GESTIÓN DE RESIDUOS



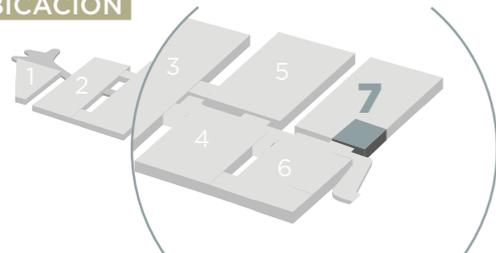
**+50%**  
empresarios españoles  
apuestan por la tecnología



**50%** pago con móvil  
**90%** ofrecerá este servicio a corto plazo

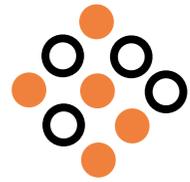
(Fuente: Basque Culinary Center y Tech Food Consult)

### UBICACIÓN



### ACTIVIDADES





# H MOMENTS

Café, bar, panadería, pastelería, heladería

## Creando momentos únicos, inolvidables e irrepetibles

Las cafeterías y los bares son los **locales de hostelería estrella** en el territorio nacional. Las panaderías y pastelerías tradicionales están transformando sus modelos de negocio, integrando grandes cambios en su imagen y conceptualización, para dar respuesta a la nueva demanda del consumo alimentario fuera del hogar. La tendencia es crear **espacios que aporten comodidad, abiertos desde la mañana hasta la tarde y con servicios** de restauración para consumir en el local o “to go” como café, bocadillos, sándwiches y repostería. Moments reunirá la **mayor oferta en equipamiento y accesorios** para cafeterías, panaderías, pastelerías, heladerías y pizzerías.

### OFERTA

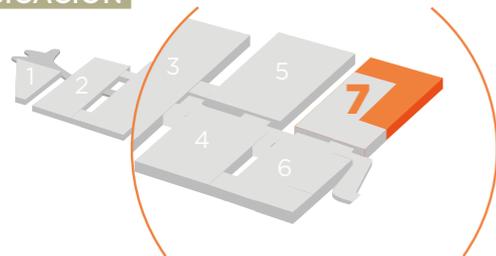
EQUIPAMIENTO Y ACCESORIOS PARA:

- > CAFÉ Y TÉ
- > PANADERÍA Y PASTELERÍA
- > PIZZA
- > HELADERÍA

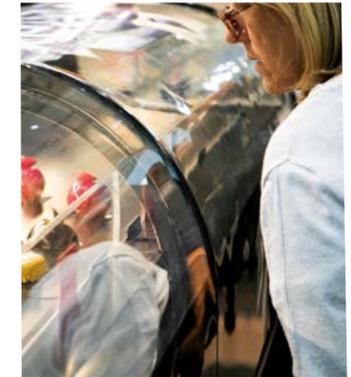


**+184.000**  
locales en España

### UBICACIÓN



### ACTIVIDADES





# H | ATMOSPHERE

Interiorismo, decoración, textil, mobiliario, bienestar

## Donde el ambiente se convierte en negocio

Los espacios comunican y crean emociones. En un mundo en el que los usuarios demandan vivencias únicas, el diseño de los entornos se ha convertido, más que nunca, en un factor clave de competitividad. Y para ello, cada detalle cuenta: la iluminación, el diseño del mobiliario, la decoración, el bienestar, la calidad de los materiales, la atención de los camareros, su imagen, etc. En esta área, se muestran **las últimas soluciones en ambientación y personalización de espacios para ofrecer una experiencia sin igual**. Atmosphere acoge **toda la cadena de valor del contract hospitality**: empresas de interiorismo, hoteleros, restauradores y arquitectos.

### OFERTA

- > MOBILIARIO E ILUMINACIÓN
- > INTERIORISMO Y DECORACIÓN
- > TEXTILES, ROPA Y UNIFORMES
- > BIENESTAR (WELLNESS, FITNESS Y AMENITIES)
- > HIGIENE

**"En una hora, un cliente se puede fijar en 7.000 puntos de un establecimiento."**

Fuente: CSA

### UBICACIÓN



### ACTIVIDADES



 Oportunidades entre expositores y compradores

## HOSTELCO invita a compradores clave con proyectos e intención real de compra, a través de diferentes programas



**PROGRAMA HOSTED & KEY BUYERS**

Programa de invitación de profesionales nacionales e internacionales especialmente seleccionados para el evento y con alta capacidad de compra.



**PROGRAMA RECOMIENDA**

Como expositor, podrás invitar a tus clientes actuales y potenciales a participar en los programas de compradores.



**MATCHMAKING SYSTEM**

Ponemos a tu disposición una plataforma online que te permite agendar reuniones con los compradores invitados más afines a tus intereses.



**NETWORKING EVENTS**

Organizamos eventos y acciones dedicadas exclusivamente a compradores y expositores para favorecer el networking y las oportunidades entre empresas.

## Amplifica tu presencia en el salón

HOSTELCO pone a tu disposición herramientas para difundir y comunicar la participación de tu marca en el evento.



**CATÁLOGO DE EXPOSITORES Y PRODUCTOS**

Es el canal más utilizado por los visitantes para conocer las novedades del salón. Reúne el listado y la ficha detallada de todas las empresas y productos participantes. Permite filtrar la información por segmentos, marcar favoritos, encontrar su ubicación en el plano, etc.



**DOSSIER DE PATROCINIO**

Te ofrecemos una gran variedad de opciones publicitarias para reforzar tu presencia en HOSTELCO y atraer el máximo de profesionales.



**HOSTELCO APP**

Toda la información del salón en un clic. Permite planificar la visita a través del móvil: catálogo de expositores, horarios, acceso, transporte, eventos, etc.



**HOSTELCO MEDIA**

Utiliza los canales de HOSTELCO para comunicar tus novedades y ofrecer información de interés a tus clientes: web, redes sociales, e-mailings y guía del visitante. **Los canales digitales son los más eficaces para amplificar tu visibilidad como expositor.**

## 4. Experiencial

### Experimenta la revolución del sector

HOSTELCO ofrece un completo programa de **actividades experienciales y de formación** para vivir en **directo las últimas innovaciones** del sector.

Como expositor, podrás **incorporar tus productos** en estas áreas para **demostrar su funcionamiento en directo e impactar a más visitantes** junto a **chefs y profesionales de prestigio** más allá de tu stand.



### HOSTELCO Speakers' Corner

#### Reglamentos, certificaciones y mantenimiento

Un espacio de interés para distribuidores y fabricantes de equipo, donde especialistas del sector tratarán sobre reglamentos, certificaciones y mantenimiento de equipos para la hotelería, restauración, restauración social y hospitalaria a nivel nacional e internacional.

PABELLÓN 4

### The Experience Live Gastronomy by Alimentaria & HOSTELCO

#### El futuro es hoy

¿Hacia dónde se dirigen la gastronomía y la hostelería? La respuesta está en **The Experience - Live Gastronomy**, un espacio participativo que nos invita a vivir **experiencias únicas e irrepetibles**. Showcookings inspiradores, talleres participativos organizados por grandes cocineros o chefs de prestigio con estrellas Michelin... ¡Y mucho más! Todo con un denominador común: experimentar **hoy el mañana de la industria**.

PABELLÓN 6

COLABORADORES:



#### CIFRAS 2018

**35** chefs

**45** estrellas Michelin

**60** sesiones

**76** ponentes

**20** patrocinadores

## HOSTELCO Coffee Area

### Todo el universo del café

La importancia del café en la industria es indiscutible. Por eso, HOSTELCO ofrece un espacio monográfico, con la colaboración del **Fórum Cultural del Café**, para demostrar **todas las posibilidades que ofrece este sector** a través de conferencias, demostraciones, degustaciones y campeonatos.

PABELLÓN 7

COLABORADOR:



CIFRAS 2018

**+1.000**  
asistentes

**15 actividades**  
Campeonatos Nacionales,  
mesas redondas y demostraciones

## HOSTELCO Live Arena

### El futuro nos habla

Charlas, ponencias y debates impartidos por expertos para conocer el presente y el futuro entorno al diseño, interiorismo y la tecnología en los proyectos de restauración y hotelería.

Live Arena cuenta con CEHAT e ITH como partners destacados para todo el contenido ligado a la actualidad, tendencias, retos, innovaciones y negocio de la industria hotelera.

PABELLÓN 6

PARTNER ESTRATÉGICO:



## HOSTELCO Live Hotel

### Demuestra tu valor en directo

HOSTELCO Live Hotel **recrea todos los ambientes de un hotel**, diseñados por reconocidos estudios de arquitectura y diseño, mostrando soluciones en interiorismo, tecnología y equipos para el sector del alojamiento.

Un espacio que ofrece máxima visibilidad entre prescriptores y cadenas hoteleras y que **promueve el conocimiento y el networking** a través de conferencias, presentaciones y un servicio de asesoramiento.

BAJO ESPINA  
PABELLONES 6 y 7

PARTNER ESTRATÉGICO:



CIFRAS 2018

**7 espacios**

Wellness & Spa  
Fitness  
3 habitaciones  
1 suite  
1 sala de conferencias  
1 lobby

**25 ponentes**

**6 mesas redondas**

## 5. Innovación y tendencias

### Una oportunidad para posicionarte ante el sector

Conocer las innovaciones y tendencias que **marcarán el rumbo de la industria** es uno de los principales motivos de visita al salón. En este sentido, HOSTELCO ofrece una oportunidad imprescindible a las empresas para mostrar sus novedades y posicionarse ante todo el sector. En 2018, se presentaron **más de 200 novedades**.



#### HOSTELCO Hunters, expertos en tendencias

Expertos e influencers en hotelería, restauración y equipamiento, se encargan de **detectar las novedades de los expositores y amplificarlas al máximo** a través de la comunidad del salón y sus propias comunidades.



#### HOSTELCO Awards, a sector recognition

**Galardones de prestigio** que reconocen el esfuerzo, la excelencia y la innovación de las empresas y los profesionales de la hotelería, la restauración y las colectividades.

En 2022 se hará difusión de los ganadores de los HOSTELCO Awards 2020 ya que no pudieron tener un evento público.

## 6. Internacionalización

### Donde la hostelería se proyecta al mundo

El salón atrae un gran número de visitantes profesionales con proyección internacional. En 2018 participaron en HOSTELCO y Restaurama, **profesionales de más de 110 países**.

#### CIFRAS HOSTELCO + RESTAURAMA



#### EXPOSITORES

**27%**  
expositores  
internacionales



**30** países  
representados

#### VISITANTES

**10%**  
visitantes  
internacionales

**+110** países  
representados

#### RANKING DE PAÍSES VISITANTES

España	EE. UU.
Portugal	Polonia
Italia	China
Francia	México
Andorra	Colombia
Alemania	Dinamarca
Reino Unido	Suiza
Bélgica	Bulgaria
Países Bajos	Argentina
Marruecos	Corea del Sur



## 7. Repercusión mediática

### Potencia tu negocio con una gran repercusión mediática

Los **medios nacionales e internacionales** se hacen eco de las novedades del salón. Aprovecha el impacto mediático que tiene la celebración de HOSTELCO, ofreciendo visibilidad a todo el sector del equipamiento y a sus empresas participantes.

#### CIFRAS HOSTELCO + RESTAURAMA



2.500  
noticias generadas



3.500  
publicaciones en redes



175  
periodistas acreditados



+8Mill.  
de impresiones



3,9Mill.€  
de valor económico



+25.000  
interacciones



459Mill.  
de audiencia potencial

## 8. Partners

### Alianzas estratégicas para una experiencia superior

El trabajo en equipo entre todos los eslabones del sector es clave para dar respuesta a la evolución en los hábitos del consumo y las nuevas necesidades del canal HORECA. Para ello, HOSTELCO cuenta con la presencia y colaboración de los **principales partners de la industria**.

#### PARTNERS ASOCIATIVOS

Acuerdos estratégicos con más de 40 entidades, tanto de ámbito nacional como regional, entre transversales y verticales.



Coorganizador:



# Contacta con nosotros y te asesoramos

**Red de agentes internacionales que cubren más de 60 países.**

## ESPAÑA

### LLUÍS ARRIBAS

EVERYWHERE + FULLY EQUIPPED  
+ MOMENTS

National Sales Executive

T. (+34) 932 332 995 - M. (+34) 662 322 139

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

### JULIÀ ARTIGAS

ATMOSPHERE + SETTING + TECH

National Sales Executive

T. (+34) 932 332 077 - M. (+34) 697 145 352

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

## INTERNACIONAL

### CONSTANZE SCHUSTER

International Key Account Manager

T. (+34) 935 679 691 - M. (+34) 639 136 457

[cschuster@alimentaria.com](mailto:cschuster@alimentaria.com)

### CLAUDIA REGNICOLO

ATMOSPHERE + EVERYWHERE + FULLY  
EQUIPPED + MOMENTS + SETTING + TECH

International Sales Executive

T. (+34) 934 521 260 - M. (+34) 674 233 868

[cregnicolo@alimentaria.com](mailto:cregnicolo@alimentaria.com)

Listado completo de contactos nacionales e internacionales en [www.hostelco.com](http://www.hostelco.com)



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

#HOSTELCO2022



# FOCUS ON HOSPITALITY BUSINESS

---

## IMPULSA TU NEGOCIO

¡PARTICIPA EN HOSTELCO 2022!

Coorganizador:



Alimentaria  Exhibitions

  
**Fira Barcelona**