Dossier de prensa
Press Kit

Presentación Internacional
International Press Conference
13/12/2019

Alimentaria

International Food, Drinks & Food Service Exhibition

A unique Food, Drinks and Gastronomy Experience

Co-located event

HOSTELCO

BARCELONA
April 20th - 23rd, 2020
Gran Via Venue
www.alimentaria.com

The Alimentaria Hub®
Trends & Innovation

The Experience
Live Gastronomy
by Alimentaria & HOSTELCO

Alimentaria Exhibitions

Alimentaria

Fira Barcelona
Alimentaria Exhibitions

Del 20 al 23 de abril de 2020
www.alimentaria.com

Más del 92% del espacio expositivo del salón está contratado a cinco meses de su celebración

Alimentaria 2020 se reafirma como un encuentro global imprescindible para el sector

Ampliar la presencia de expositores y visitantes profesionales de todo el mundo, potenciar los intercambios comerciales y proyectar la gastronomía como valor diferencial son las prioridades del salón internacional de la Alimentación, Bebidas y Food Service, que tendrá lugar del 20 al 23 de abril de 2020 en Fira Barcelona. Alimentaria 2020, que ha superado el 92% de la contratación de su espacio expositivo, se celebrará de nuevo junto a Hostelco para ofrecer a la industria de la alimentación y equipamiento hostelero una gran plataforma de internacionalización, negocio e innovación.

Las cifras de contratación de espacios avalan un incremento del interés internacional por participar en el salón

Cinco meses antes de su celebración, más del 92% de los 110.000 m2 de superficie de exposición de Alimentaria 2020 –la práctica totalidad del recinto Gran Via de Fira de Barcelona- está contratada. Esta cifra récord refrenda las excelentes expectativas que está generando el certamen, que se consolida como una de las citas de referencia mundial para los profesionales de la alimentación.

En su próxima edición, Alimentaria prevé incrementar las cotas de internacionalización de su última edición, a la que acudieron cerca de 4.500 empresas expositoras, 1.000 de ellas procedentes de 70 países, y cerca de 150.000 visitantes, un 30% internacionales, de 156 países.

Junto a Hostelco volverá a erigirse en la gran plataforma internacional para los profesionales de la distribución y el canal horeca

Josep-Lluís Bonet, presidente del comité organizador de Alimentaria, presidente de Honor de Freixenet y presidente de la Cámara de Comercio de España, pone en valor *"el elevado poder de convocatoria internacional del salón y su eficaz papel a la hora de dinamizar las exportaciones de las empresas del sector y facilitarles nuevas oportunidades".*

Más expositores y compradores internacionales
El área que agrupa la mayoría de la oferta foránea del certamen, International Pavilions, ha superado ya el 80% de su comercialización, una cifra inédita que duplica la alcanzada en el mismo periodo de ediciones precedentes. Grecia, Canadá y Japón se estrenarán como expositores, y entre los pabellones oficiales que repiten participación están los de Estados Unidos e Israel, que han aumentado la superficie contratada un 20% respecto a 2018. También tendrán una presencia significativa Italia, Alemania, Portugal, Bélgica, Rumanía, Polonia, Marruecos, Argentina, Ecuador, Colombia, China, Corea, Indonesia y Tailandia, entre otros.

El programa Hosted Buyers potencia la invitación a compradores asiáticos, europeos y latinoamericanos

En este sentido, **J. Antonio Valls**, director general de Alimentaria Exhibitions, subraya que *"en esta edición el foco internacional se refuerza, con un significativo incremento de la participación de países tanto en el Pabellón Internacional como en los salones sectoriales, con una importante demanda de espacio".*

Con el reto de revalidar las más de 12.500 reuniones de negocios que tuvieron lugar en la anterior edición, el programa Alimentaria Hosted Buyers ha seleccionado a 680 compradores clave, importadores y distribuidores de países estratégicos de los cinco continentes, para que acudan al salón. De ellos, casi un tercio proceden de Asia, siendo China y Hong Kong, Corea del Sur, y Japón los principales países de origen. Europa es la segunda área geográfica en número de compradores invitados, seguida de cerca por Norteamérica (Estados Unidos, Canadá y México). También se invitará a compradores de Latinoamérica, África, Australia y Nueva Zelanda.

Además, el acuerdo de colaboración firmado entre Alimentaria Exhibitions y la European Sales & Marketing Association (ESMA), la mayor asociación de distribuidores y productores de Europa, asegura la asistencia de numerosos profesionales miembros de esta organización. Del mismo modo, la alianza de Alimentaria Exhibitions con la Asociación Latinoamérica de Supermercados (ALAS), refuerza el posicionamiento privilegiado del salón en el ámbito latinoamericano e incentiva la visita de compradores de esta área geográfica.

También contribuyen decisivamente a la captación de empresas expositoras y visitantes internacionales los acuerdos de colaboración que Alimentaria mantiene con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), ICEX España Exportación e Inversiones y la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), entre otras entidades sectoriales de la máxima representatividad.

Escaparate de tendencias para todos los sectores
Alimentaria se mantiene fiel a su estructura vertical en sectores clave, que permite multiplicar sinergias. Así, su oferta volverá a repartirse entre los salones Intercarn (cárnicos), Interlact (lácteos), Expoconser (conservas), Snacks, Biscuits & Confectionary (dulces y aperitivos); Mediterranean Foods (dieta mediterránea, aceites de oliva y aceites vegetales) y Restaurama (Food Service). A ellos se suma Alimentaria Trends, el nuevo salón que representará subsectores productivos en alza como los alimentos delicatessen (Fine Foods), los de producción orgánica (Organic Foods), los libres de alérgenos (Free From), los de elaboración Halal (Halal Foods) y los funcionales (Functional Foods).

Además, Grocery Foods reunirá a las principales empresas de gran consumo, International Pavilions agrupará toda la oferta extranjera, mientras que Lands of Spain hará lo propio con la producción nacional de las diversas Comunidades Autónomas españolas. Los diez salones de Alimentaria mostrarán sus lanzamientos y señalarán las principales tendencias de la industria de la alimentación y bebidas.

Impulso a la interrelación entre Alimentaria y Hostelco
Las actividades del salón impulsarán la innovación en el sector y buscarán potenciar la interrelación entre las industrias alimentaria, gastronómica y turística, poniendo especial énfasis en el fomento de la sostenibilidad en sus procesos y productos.

La celebración junto a Hostelco, el Salón Internacional del Equipamiento para la Restauración, Hotelería y Colectividades, reflejará una integración mucho más cercana de las propuestas de Food Service. Por segunda edición consecutiva, ambos eventos ofrecerán tanto a la distribución como al canal horeca la oferta más completa y transversal para la industria de la alimentación, la gastronomía y el equipamiento hostelero, y organizarán conjuntamente actividades de gran valor añadido como The Experience Live Gastronomy, un espacio en el que se sucederán los talleres, presentaciones y showcookings.

Asimismo, el área The Alimentaria Hub estará dedicada a la innovación, el conocimiento y el emprendimiento, articulados en torno a congresos, ponencias, jornadas temáticas, *fast talks* y presentaciones. Este espacio volverá a ser sede de Innoval -una muestra 300 lanzamientos novedosos de alimentos y bebidas-, así como del Congreso Internacional de la Dieta Mediterránea, el Congreso de Creación de Valor Compartido de Nestlé, la exposición Best Awards y las sesiones organizadas por FIAB y AECOC. También se estrenará Digital Food Arena, un área que congregará a las empresas más disruptivas y las startups más punteras del sector.

Barcelona, 13 de diciembre de 2019

Susana Santamaria / Mar Claramonte / Lourdes Marín / David León Himelfarb
Tel. 93.452.11.04 / 93 452 18 02
ssantamaria@alimentaria.com / mclaramonte@alimentaria.com / lmarin@alimentaria.com / dhimelfarb@alimentaria.com

HOSTELCO
THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

Fira Barcelona

Del 20 al 23 de abril de 2020
www.hostelco.com

El salón ya ha asignado el 70% de la superficie expositiva prevista

Hostelco 2020 renueva la distribución del espacio y potencia sinergias con Restaurama

Hostelco, el Salón Internacional del Equipamiento para Restauración, Hotelería y Colectividades, renueva la conceptualización de su oferta para sumar sinergias con Restaurama, el sector de Alimentaria dedicado al Food Service. Integrará, asimismo, nuevas actividades dedicadas a la divulgación del conocimiento, poniendo el foco en el 'hospitality business', el diseño de interiores y la generación de experiencias. Su celebración junto con el salón Alimentaria, convertirá ambos eventos en una de las mayores plataformas feriales del mundo del hospitality y la alimentación.

Hostelco, -organizado por Fira de Barcelona y la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (FELAC)- prepara su próxima edición que se celebrará del 20 al 23 de abril de 2020, en el recinto de Gran Via, con el salón Alimentaria.

Hostelco redistribuye el espacio expositivo para lograr una mayor integración con Restaurama

Hostelco apostará por una nueva distribución del espacio expositivo diseñada para lograr una mayor integración con la oferta de Restaurama, el salón de la feria Alimentaria dedicado a la Restauración y la Alimentación fuera del hogar, conformando así la mayor plataforma internacional de productos y servicios para el canal Horeca.

El salón ya ha asignado el 70% de la superficie expositiva prevista

Así, según las previsiones, Hostelco -que a cinco meses de su celebración ya ha asignado el 70% del espacio expositivo previsto- y Restaurama sumarán más de 30.000m^2, donde reunirán la oferta de unas 800 firmas expositoras, el 27% internacionales, y recibirán la visita de 47.500 profesionales del canal Horeca, entre los que destacan más de 1.800 compradores estratégicos invitados, procedentes de 77 países.

La industria española de equipamiento hostelero encadena seis años de crecimiento

Gran parte de la oferta de Hostelco estará integrada por el sector Fully Equipped, con equipos y maquinaria de hostelería, y por el ámbito dedicado al menaje y servicio de mesa (Setting). Por su parte, los productos y equipos relacionados con el café, pastelería, panadería, pizza y heladería (Moments) están registrando una muy buena participación y dinamismo. Con Atmosphere, por otro lado, el salón renueva su apuesta por los artículos de interiorismo, decoración, iluminación, mobiliario y bienestar. Paralelamente, los productos tecnológicos y orientados al entretenimiento (Tech) así como el sector dedicado al trasporte, delivery y vending (Everywere) están registrando una participación muy satisfactoria. Así, el 66% de la plataforma formada por Hostelco y Restaurama estará ocupado por los productos de equipamiento.

Más de 30 chefs en The Experience Live Gastronomy
Hostelco y Restaurama compartirán algunas de las más destacadas actividades que tendrán lugar en el marco del salón, como The Experience Live Gastronomy, dedicada a la gastronomía en directo llevada a cabo por más de 30 chefs de gran prestigio. Los showcookings, talleres y conferencias se centrarán en el valor de la cocina sostenible y en su estrecha relación con el territorio, los productos de cercanía y en la recuperación de las tradiciones culinarias de diferentes regiones. The Experience acogerá, asimismo, las finales de certámenes de gran relevancia internacional como el Concurso Cocinero del Año y del Concurso Camarero del Año.

Diseño de interiores para generar experiencias
Hostelco estrenará una nueva área de exposición, dedicada exclusivamente a la creación de ambientes y al diseño de interiores de establecimientos hoteleros, restaurantes, cafeterías y otros espacios del canal Horeca. Este nuevo espacio, denominado Atmosphere, reproducirá un Showroom con productos de iluminación, textil, decoración, mobiliario e incluso bienestar, para recrear ambientes confortables. Atmosphere acogerá, además, Hostelco Live Hotel y Hostelco Live Restaurant, que reproducirán las principales estancias de un hotel y de un restaurante, y el Hostelco Live Arena, un espacio dedicado al debate que acogerá ponencias a cargo de expertos de la industria del hospitality y del sector del 'contract' que analizarán la actualidad y los principales retos de futuro del mundo del diseño y del interiorismo, así como el rol de las últimas tecnologías. Participarán profesionales de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos y el Instituto Tecnológico Hotelero CEHAT-ITH, entidades colaboradoras de Hostelco, que propondrán nuevos enfoques sobe temáticas clave de la industria hotelera, como la experiencia del cliente, la innovación tecnológica, el marketing o la sostenibilidad.

El salón acogerá asimismo una nueva edición de los Hostelco Awards, que reconocerán un año más la excelencia y la innovación en nueve categorías relativas a diferentes proyectos, productos y servicios del canal Horeca. El jurado, integrado por profesionales del sector y por la chef Carme Ruscalleda, madrina del certamen, entregará los galardones el 20 de abril, durante la noche de gala del salón que reunirá a profesionales, empresarios y operadores del sector. Las candidaturas se aceptarán hasta el próximo 14 de febrero de 2020.

La industria española de equipamiento para la hostelería crece un 5%
Según el estudio económico del ejercicio 2018 elaborado por la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (Felac), la facturación global de las 132 empresas que integran este colectivo aumentó un 4,84% hasta alcanzar los 1.789 millones de euros, consiguiendo así encadenar seis años de crecimiento. Las ventas en el mercado español, que se situaron en 926,5 millones de euros en el 2018, se anotaron un alza del 6,96% con respecto al 2017. Un incremento más modesto registraron las ventas al exterior, que llegaron a los 862,5 millones de euros, un 2,65% más que el ejercicio anterior. Como resultado, la cuota exportadora global fue del 48,2%.

Para Rafael Olmos, presidente de Felac y de Hostelco, la radiografía económica del sector es positiva: *"Las cifras del ejercicio 2018 muestran la buena marcha de la industria de equipamiento para hostelería, que vuelve a aumentar su facturación sumando seis años consecutivos de crecimiento. Unos buenos resultados conseguidos*", añade, "*gracias al dinamismo del mercado nacional y a la fortaleza de unas ventas al exterior que, pese a moderar su subida, tienen un peso fundamental en la cifra de negocios de una industria que exporta más del 48%".* Olmos destaca asimismo "*las cifras récord en recepción de turistas extranjeros registradas en 2018"* entre los factores que han contribuido a la buena evolución del sector del equipamiento y asegura que *"Hostelco refleja el buen comportamiento del mercado y todo apunta a que su próxima edición será nuevamente la cita más relevante del calendario ferial para todos los profesionales del canal Horeca"*.

Hostelco y Alimentaria suman sinergias
Organizado por Fira de Barcelona y FELAC, Hostelco se celebrará con Alimentaria del 20 al 23 de abril de 2020. Ambas ferias ocuparán la práctica totalidad del recinto de Gran Via de Fira de Barcelona, es decir cerca de 110.000m^2 netos. La celebración conjunta de Hostelco y Alimentaria volverá a suponer una de las mayores plataformas internacionales para 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, 13 de diciembre de 2019
Mª Gloria Dilluvio
93 233 21 72 - gdilluvio@firabarcelona.com

Alimentaria HOSTELCO

A & H

20-23 April 2020
BARCELONA Gran Via Venue

A & H Themed Areas

PREMIUM Alimentaria

Alimentaria Trends

- Organic Foods
- Free From
- Halal Foods
- Functional Foods
- Fine Foods

Featured Activities

- The Alimentaria Hub — Trends & Innovation
- The Experience — Live Gastronomy by Alimentaria & HOSTELCO
- The Olive Oil Bar — Taste & Discover by Alimentaria
- HOSTELCO Live Hotel
- HOSTELCO Live Restaurant
- HOSTELCO Live Arena
- HOSTELCO Speakers' Corner
- HOSTELCO Coffee Area

Map key

- M.F. / The Olive Oil Bar — MEDITERRANEAN FOODS
- S.C. — HOSTELCO Speakers' Corner
- H | E. — H | EVERYWHERE
- H | M. — H | MOMENTS
- H | F.E. — H | FULLY EQUIPPED
- Atención al expositor / *Customer Service*
- Bus lanzadera / *Shuttle bus* Estació Barcelona Sants - Plaza Espanya - Fira recinto Gran Via
- P VIS — Parking visitantes / *Visitors' Parking*
- P EXP — Parking expositores / *Exhibitors' Parking*

Alimentaria

Fira Barcelona
Alimentaria Exhibitions

Del 20 al 23 de abril de 2020
www.alimentaria.com

Ficha técnica

Alimentaria 2020. Salón Internacional de Alimentación, Bebidas y Food Service

Edición
23ª

Periodicidad
Bienal

Carácter
Profesional

Fechas de celebración
Del 20 al 23 de abril de 2020

Horario
Lunes-Martes-Miércoles: De 10.00h a 19.00h
Jueves: De 10.00 a 18.00h

Lugar
Pabellones 1, 2, 3, 4, 5 y 6
Recinto Gran Via de Fira de Barcelona
Av. Joan Carles I n. 58-64
08908 L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona)

Salones

- Intercarn (cárnicos y derivados)
- Restaurama (alimentación fuera del hogar: hostelería, restauración, catering y colectividades)
- Alimentaria Trends (Organic, Functional, Free from, Halal y Fine Foods)
- Grocery Foods (gran consumo)
- Snacks, Biscuits & Confectionery (Aperitivos, galletas y dolces)
- Expoconser (conservas y semiconservas)
- Interlact (lácteos y derivados)
- Mediterranean Foods
- International Pavilions
- Lands of Spain
- Alimentaria Premium

Superficie ocupada (previsión)
Cerca de 110.000 m^2 netos (oferta comercial Alimentaria y Hostelco + actividades)

Empresas representadas
4.500 (oferta comercial Alimentaria y Hostelco)

Actividades
The Alimentaria Hub
The Experience Live Gastronomy
Otras actividades gastronómicas
- Olive Oil Bar

Organiza
Alimentaria Exhibitions S.L.U.

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

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

Contacto con prensa
Susana Santamaría (650 933 776) – Mar Claramonte (664 030 027) – Lourdes Marín (607 184 974) – David León Himelfarb (678 770 817)

ssantamaria@alimentaria.com / mclaramonte@alimentaria.com / lmarin@alimentaria.com / dhimelfarb@alimentaria.com/ prensa@alimentaria.com

Web
www.alimentaria.com

Twitter
@AlimentariaBCN
@Alimentaria_EN

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
www.alimentaria.com/notas-de-prensa/

Alimentaria

Fira Barcelona
Alimentaria Exhibitions

Del 20 al 23 de abril de 2020
www.alimentaria.com

El salón alcanza el 95% de espacio expositivo contratado cinco meses antes de su celebración

Intercarn mostrará el liderazgo y capacidad de adaptación al mercado de la industria cárnica

El salón de los productos cárnicos y derivados de Alimentaria será el mayor de la próxima edición del certamen, con una superficie de exposición de cerca de 17.000 m2, de los cuáles ya se han comercializado alrededor del 95%. De este modo, Intercarn 2020 aglutinará a más de 600 empresas expositoras, una cifra que confirma la posición del salón como la principal plataforma de negocios e internacionalización del sector cárnico español, a la vez que proyecta su capacidad de adaptarse a las necesidades y nuevos hábitos de los consumidores.

La industria cárnica española exhibirá su fortaleza y desplegará su potencial de crecimiento en todo el mundo en Intercarn, que se consolida como un certamen de referencia en Europa en el que mostrar la calidad de sus procesos y productos y su apuesta por la innovación. El buen momento del sector se refleja en el excelente ritmo de contratación del salón, del que ya están reservados 16.150 m2 de sus 17.000 m2 previstos, es decir, el 95% del espacio expositivo.

El salón reunirá a las principales empresas y asociaciones del sector cárnico español

La oferta de Intercarn, que ocupará gran parte del pabellón 3 del recinto Gran Via de Fira de Barcelona y se convierte en el mayor de Alimentaria, incluye desde los cárnicos tradicionales a los más innovadores, carnes frescas, jamones, embutidos, cocidos y otros derivados, o nuevos platos preparados cárnicos. El salón brindará a los profesionales la oportunidad de conocer los últimos lanzamientos y tendencias del mercado.

Intercarn 2020 ha reforzado su programa de invitaciones a compradores internacionales

El certamen contará con la participación como expositoras de las principales empresas y corporaciones del sector, como Grupo Norteños, Grupo Jorge, Noel Alimentaria, El Pozo, Campofrío, Argal, Embutidos Monells, Costa Brava Foods, Grup Baucells, Joaquim Albertí/La Selva, Corporació Alimentària Guissona, Companyia General Càrnia, Grupo Vall Companys, Splendid Foods, Industrias Cárnicas Tello, Jamones Aljomar y Collverd, entre otras muchas.

Asimismo, tendrán una presencia significativa la Federación Empresarial de Carnes e Industrias Cárnicas (FECIC), la Asociación Empresarial Cárnica (ANAFRIC), la Organización Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca Español (INTERPORC) y la Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno de España (PROVACUNO), las principales asociaciones del sector en el ámbito nacional.

Participarán como expositoras firmas de Rumanía, Alemania, Holanda, Italia, Irlanda y Polonia

Crece la internacionalización
La industria cárnica española se ha afianzado como potencia internacional: según datos del ICEX, en 2018 exportó un total de 2,35 millones de toneladas de carnes y productos cárnicos elaborados por valor de 5.976 millones de euros

a mercados de todo el mundo, con una balanza comercial cada vez más positiva (del 528%), repitiendo el crecimiento del 2,5% en volumen respecto a 2017.

Precisamente, para seguir mejorando el volumen y el valor de las exportaciones de las empresas expositoras del salón, el programa de fidelización e invitación Hosted Buyers de Alimentaria facilita que compradores internacionales clave visiten Intercarn y participen activamente en los miles de encuentros de negocios impulsados por la organización. En esta edición, de los 680 compradores de fuera de España invitados por Alimentaria, 310 acudirán especialmente para visitar Intercarn. De estos, más de un tercio procederán de Asia -sobre todo de China y Hong Kong, Japón y Corea del Sur-, mientras que la segunda región en número de asistentes será Europa –con Reino Unido, Alemania y Francia como principales países-. También destaca la procedencia americana de un número significativo de compradores, que llegarán desde Estados Unidos, Canadá, México y otros países América Latina. Asimismo, acudirán profesionales invitados de Australia, Nueva Zelanda y África.

Como subraya **Paulo Soares**, presidente de Intercarn y Regional Managing Director Southern Europe en Grupo Campofrío, *"en esta edición hemos reforzado las invitaciones a compradores internacionales clave pertenecientes a las primeras empresas de la industria y la distribución, para asegurar los encuentros con expositores y rentabilizar al máximo su presencia en el salón".*

Además, la herramienta informática Alimentaria Matchmaking System permite optimizar el contacto entre expositores y compradores invitados, facilitando, en base a sus preferencias, la organización de reuniones. Por otra parte, también tendrán lugar los encuentros con agenda personalizada entre expositores españoles y compradores procedentes de todo el mundo gracias a la colaboración de ICEX, FIAB, MAPA y Alimentaria.

Por otra parte, en Intercarn 2020 se ha potenciado la participación de empresas expositoras internacionales para que tengan la oportunidad de presentar sus novedades y abrir nuevas líneas de negocio. En este sentido, participarán firmas cárnicas de Rumanía, Alemania, Holanda, Italia, Irlanda y Polonia.

Una posición privilegiada
La cadena de valor de la industria cárnica representa a cerca de 3.000 empresas, un negocio que supone el 2.2% del PIB total, siendo la cuarta principal industria del Estado y la primera del sector alimentario español, según los últimos datos publicados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

El consumo global de carne está en crecimiento, propulsado principalmente por el aumento de este hábito en China, según la FAO. Sin embargo, en Europa y Norteamérica se ha estancado, con la excepción de los productos avícolas y precocinados.

Las estrategias de este sector para mantener su buen posicionamiento en el mercado se alinean con la tendencia global y ponen el foco en la sostenibilidad y la salud, para adaptarse a los actuales hábitos y preferencias de los consumidores. En esta línea, la industria apuesta por la inversión en I+D para facilitar, entre otros, el desarrollo de productos más saludables, el mayor aprovechamiento de la materia prima o el uso de envases más sostenibles.

Barcelona, diciembre de 2019

Alimentaria

Fira Barcelona
Alimentaria Exhibitions

Del 20 al 23 de abril de 2020
www.alimentaria.com

El certamen consolida junto con Hostelco la mayor plataforma internacional del canal Horeca

Restaurama 2020 reunirá a cerca de 300 empresas expositoras

El salón dedicado a la Restauración y la Alimentación fuera del hogar de Alimentaria ya cuenta con alrededor de 7.800 m2 de su superficie expositiva reservada (el 75% de la totalidad) y prevé reunir a alrededor de 300 empresas expositoras. Para su próxima edición, Restaurama reforzará la participación de profesionales internacionales, en especial procedentes de Asia, Europa y Latinoamérica.

Restaurama 2020, que se celebrará en Alimentaria del 20 al 23 de abril del próximo año en el recinto Gran Via de Fira de Barcelona, ofrecerá las mejores oportunidades de negocio a las empresas de alimentos dirigidos al canal Horeca, así como a las divisiones de foodservice de las grandes multinacionales. A cuatro meses de su celebración, el salón ha logrado comercializar más del 75% de su espacio expositivo –alrededor de 7.800 m2 de los cerca de 10.500 m2 previstos-.

Restaurama mostrará las novedades de cerca de 300 firmas líderes de la restauración y el foodservice

Como valora **Antoni Llorens**, presidente de Restaurama y de Serunión Elior, *"Restaurama se ha consolidado como la cita obligada para los profesionales de la hostelería y la restauración,* situándose como un referente europeo para el canal Horeca*. Prueba de ello es su alta participación y su dinamismo".*

Así, firmas como Damm, Unilever, Coca-Cola, Makro, Europastry, Sosa Ingredients, Campofrío Food Group, Guzmán Gastronomía, Comercial CBG, Meritem, Heinz, Hijos de Rivera, IllyCaffè, San Benedetto, Mammafiore, Florette, Saula, Cafés Pont, Costa Brava Foods y Ice Cream Factory, entre otras, mostrarán sus últimos lanzamientos en el salón, en el que ganan relevancia los segmentos del café, la heladería, la repostería y los precocinados.

Empresas de Alemania, Francia, Italia, Portugal, Polonia, Bulgaria, Taiwan, Corea del Sur y Malasia expondrán en el salón

También tendrán una presencia destacada las empresas que forman parte de la Confederación Empresarial de Hostelería de España (CEHE), entidad con la que Alimentaria Exhibitions mantiene un acuerdo de colaboración para promocionar conjuntamente el salón.

Mayores cotas de internacionalización

La sólida trayectoria de Restaurama ha propiciado el interés creciente por exponer en el salón de numerosas empresas procedentes de Alemania, Francia, Italia, Portugal, Polonia, Bulgaria, Taiwan, Corea del Sur y Malasia, como Erlenbacher, Bridor, Dolce Milano, Panidor, Belfood, Unipek, Carrying International Food, Tulip International y Erapoly Global.

Igualmente, en su próxima edición se ha puesto especial énfasis en incrementar el porcentaje de visitantes internacionales. En este sentido, la organización de Alimentaria ha invitado a 243 profesionales de alto nivel del canal Horeca de 57

243 grandes compradores del canal Horeca de todo el mundo acudirán al salón invitados a través del programa Hosted Buyers

países a través de su programa Hosted Buyers, representando el 35% de sus participantes. Asia es el área geográfica de donde procederán más empresas compradoras invitadas (sobre todo de China y Hong Kong), seguida de cerca por Europa (con presencia destacada de Reino Unido e Italia), América Latina (con especial énfasis en Colombia y Chile) y Norteamérica. En menor proporción, se ha invitado a compañías con potencial de compra de algunos países africanos, Australia y Nueva Zelanda.

Propuestas gastronómicas más sostenibles
La celebración de Alimentaria junto con Hostelco por segunda edición consecutiva volverá a ofrecer al sector esta gran plataforma para el canal Horeca. Así, los salones Restaurama y Hostelco suman más de 30.000 m2 y prevén reunir en total alrededor de 800 firmas expositoras y 47.500 visitantes del canal Horeca, entre los que destacan 1.800 compradores estratégicos invitados procedentes de 75 países.

Esta alianza se plasmará especialmente en The Experience Live Gastronomy, el área de Restaurama y Hostelco dedicada a la gastronomía en directo. El programa de actividades de esta edición resaltará conceptos de plena actualidad como la cocina sostenible, el territorio, el binomio productor-cocinero, la recuperación y dignificación de tradiciones como la casquería, la investigación en materia de alimentos del futuro, las propuestas culinarias Halal, y las soluciones más innovadoras para la restauración colectiva, entre otras tendencias y temas de interés. Más de 30 chefs de referencia participarán en The Experience para mostrar sus creaciones más genuinas, equilibrando tradición y sostenibilidad. Asimismo, The Experience volverá a acoger las finales del Concurso Cocinero del Año y del Concurso Camarero del Año.

Un sector en continua evolución
El mercado de la restauración en España creció un 2,1% en 2018, según datos de The NPD Group, apoyado, sobre todo, en el consumo de servicio rápido en bares o locales de comida rápida y en el auge del envío a domicilio.

Actualmente el sector de la restauración se ha fijado como prioridades avanzar hacia un mayor grado de sostenibilidad en sus procesos y servicios y la personalización de la oferta. En las cartas de los restaurantes, que ya informan de todos los alérgenos e intolerancias, hay cada vez más opciones vegetarianas, veganas y hasta halal o kosher, para satisfacer cualquier tipo de demanda.

Por otra parte, en el sector se extiende un nuevo concepto, el “mercaurante”: supermercados o tiendas de alimentación que ofrecen comida para llevar o para consumir en el mismo establecimiento, y que satisfacen a clientes que ya no dedican tanto tiempo a cocinar.

Barcelona, diciembre de 2019

Alimentaria

Fira Barcelona
Alimentaria Exhibitions

Del 20 al 23 de abril de 2020
www.alimentaria.com

El nuevo espacio acogerá la participación de 400 expositores divididos en cinco segmentos

Alimentaria 2020 mostrará las últimas tendencias de producción y consumo en el salón Alimentaria Trends

Alimentaria, el Salón Internacional de la Alimentación, Bebidas y Food Service, contará en su edición de 2020 con el nuevo espacio Alimentaria Trends, un punto de encuentro para las novedades y la innovación que nacen de la industria alimentaria. El salón, que ocupará 4.500 m2 y acogerá la participación de alrededor de 400 expositores, estará organizado en torno a cinco áreas: Fine Foods (alimentos gourmet), Organic Foods (producción orgánica), Free From (libres de alérgenos), Halal Foods (de elaboración Halal) y Functional Foods (funcionales).

El objetivo de Alimentaria Trends es reflejar la evolución en las necesidades de los consumidores, las nuevas tendencias y el cambio de paradigma en los modelos de fabricación, distribución y retail. Además, con este nuevo salón, Alimentaria demuestra su capacidad para ajustarse y dar respuesta a toda la cadena de valor de la industria de la alimentación y bebidas.

Fine Foods, el espacio más grande dentro de Alimentaria Trends, agrupará la oferta de alimentos de alta gama

Tal y como explica el director general de Alimentaria Exhibitions, **J. Antonio Valls**, *"Alimentaria Trends recoge todos aquellos productos que han dejado de ser nichos de mercado y se han convertido en categorías. A falta de cinco meses para la celebración del salón, la mayoría de los espacios dedicados a estos segmentos ya ha superado el 100% de las previsiones y, de forma global, Alimentaria Trends tiene el 82% de superficie contratada, por lo que las perspectivas son muy positivas".*

Los productos gourmet, al alza
El espacio más grande dentro de Alimentaria Trends corresponde a Fine Foods, que agrupará la mayor oferta de alimentos delicatessen en una superficie expositiva de 2.100 m2.

El consumo de productos orgánicos, que contarán con un área en el salón, creció un 34% durante 2018

Según la consultora Nielsen, la categoría de productos premium supone ya el 23% del valor de las ventas de la industria alimentaria dentro del gran consumo en España, porcentaje que asciende al 24% en el caso de las bebidas. Entre los productos para los que existen más posibilidades de inclinarse hacia las categorías de alta gama destacan las carnes, el café y el té, los lácteos, los huevos, los platos preparados congelados, los snacks salados y las bebidas refrescantes.

Una de las tendencias en auge de la industria alimentaria representada en Alimentaria Trends es la producción halal

Hasta el momento, cerca de 50 empresas expositoras han confirmado su participación en Fine Foods, procedentes principalmente de Francia, Portugal, Italia, EEUU y Bélgica, y entre las que se encuentran Eurovanille, Prisca, Balfegó, Bras del Port, Unusual Trends, Delitast, Giuliano Tartufi, Luxury Spain y Delisur, entre otras.

Crece la popularidad de los orgánicos
Por su parte, el espacio Organic Foods aglutinará la mayor representación de alimentos y bebidas de producción orgánica, que contarán con más de 1.400 m2 de superficie expositiva.

Las últimas tendencias del sector de la alimentación apuntan claramente, y cada vez con más fuerza, hacia lo verde, la sostenibilidad y lo ecológico. Según el informe The Green Revolution, realizado por la consultora de innovación Lantern, en España, las dietas verdes flexitarianas, vegetarianas o veganas han crecido un 27% en los últimos años y, actualmente, uno de cada diez españoles sigue alguna de éstas, motivado por la preocupación por los animales y la sostenibilidad. En esta línea, el sector del producto ecológico también ha aumentado su popularidad. España es el mayor productor europeo de agricultura ecológica y ha duplicado sus ventas en los últimos cinco años.

Entre las compañías que participarán como expositoras en Organics Foods destacan 130 firmas agrupadas bajo el paraguas del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) español, así como otras líderes en este segmento, como Sarchio, Santiveri o Chocolates Torras.

Auge de los productos halal
Otra de las tendencias en auge en la industria alimentaria es la de los productos halal, a los que se dará visibilidad en el espacio Halal Foods, que ocupará 400 m2 dentro de Alimentaria Trends. La presencia de productos con certificación Halal –permitidos por la ley islámica– cuenta con una buena acogida en el mercado internacional, por lo que Alimentaria 2020 ofrecerá asismismo, en otros espacios del salón, showcookings y la tercera edición del Congreso Halal.

En la actualidad, en Mercabarna -el mercado mayorista de Barcelona-, el 62% del cordero y el 56% de la ternera sacrificados siguen los preceptos del Islam. Las previsiones indican que el sector de la alimentación y bebidas halal seguirá creciendo de forma imparable a nivel global, con 1.800 millones de musulmanes en el mundo, una cifra que alcanzará los 2.200 millones en el año 2030. De ellos, más del 60% tiene en la actualidad menos de 30 años.

Alimentos para alérgicos y con beneficios añadidos
Otra de las tendencias que tendrá un espacio diferenciado dentro de Alimentaria Trends es la de los productos libres de alérgenos, que estarán agrupados en los 250 m2 que ocupará el espacio Free From. Entre las empresas confirmadas, además de españolas, se encuentran algunas alemanas, italianas, polacas o etíopes, como Bebidas Armadas, que fabrica sidra sin azúcares añadidos ni gluten; Good Food Products, que produce snacks de cereales sin conservantes ni colorantes artificiales; Frusano, fabricante de productos sin fructosa; o DCS Free From, que distribuye alimentos libres de alérgenos.

Por último, Alimentaria Trends contará con un área para Functional Foods, espacio de 200 m2 dedicados a los alimentos funcionales, y en los que empresas como Futuremeal, del sector de los lácteos, y World Foods & Flavors, que produce bebidas de frutas, ya han confirmado su participación.

Barcelona, diciembre de 2019

Alimentaria

Fira Barcelona
Alimentaria Exhibitions

Del 20 al 23 de abril de 2020
www.alimentaria.com

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

Lácteos, conservas, aperitivos, dulces y productos de la dieta mediterránea se exhibirán en Alimentaria 2020

Alimentaria 2020 volverá a estructurar la mayor parte de su oferta en diversos salones verticales que mostrarán las propuestas de los subsectores clave de la industria alimentaria. A falta de escasos cinco meses para la celebración de Alimentaria 2020, la comercialización de los salones Interlact, Expoconser; Snacks, Biscuits & Confectionery y Mediterranean Foods supera de forma global el 100% de las previsiones iniciales.

La buena marcha de la contratación de espacio expositivo de los salones de Alimentaria 2020 que representan los distintos subsectores de la industria confirma la buena aceptación de este formato por parte de los profesionales de la alimentación y bebidas. Así, al formar parte de un certamen transversal, las firmas pueden beneficiarse del negocio derivado de las sinergias con el resto de salones que conforman la feria.

Interlact reunirá las novedades de los productos lácteos y sus derivados, que mostrarán tradición e innovación

El salón de los productos lácteos y sus derivados, Interlact, reunirá en cerca de 4.000 m2 las últimas novedades de una industria que reivindica su solidez en el sector agroalimentario y exhibe la mejor tradición con grandes dosis de innovación. Bélgica, Grecia, Portugal, Italia, Holanda, Francia y Alemania serán algunos de los países representados en el salón. En esta edición tendrán un gran protagonismo las empresas productoras de quesos y yogures como Lácteas García Baquero, La Fageda, Hijos de Salvador Rodríguez, Quesos Vega Sotuelanos, Friesland Campina, Quesos La Vasco Navarra, El Pastoret de la Segarra y Gregorio Díaz Miguel.

Expoconser visibilizará la apuesta de las conservas españolas por la internacionalización, la calidad y el alto valor añadido

Tradición e innovación
En Expoconser quedará patente la gran apuesta de la industria conservera española por la internacionalización, la calidad y el alto valor añadido de sus productos. En una superficie expositiva de cerca de 3.100 m2, el salón reunirá las últimas novedades en alimentos en conserva –legumbres, encurtidos, pescados y mariscos, etc.–, ahumados, salazones, marinados y productos precocinados. Entre los expositores ya confirmados se encuentran Sola de Antequera, Aceitunas Sarasa, Nudisco, Conservas Dani, Redisco, Anxoves de L'Escala, Conservas y Salazones Arlequín, Alfonso López García, PPI Canned Foods y Legumbres La Cochura.

Mediterranean Foods acogerá la Barra de Aceites de Oliva Gourmet, un espacio de cata para degustar los mejores AOVEs nacionales

El salón Snacks, Biscuits & Confectionery, con alrededor de 2.500 m2 de espacio expositivo, representará en Alimentaria 2020 la mayor oferta del sector del dulce –que incluye galletas, cacao, chocolate, turrones, mazapanes, caramelos, chicles, pastelería, bollería y panificación– y los aperitivos. Los principales países representados son, además de España, China, Portugal, Holanda, Italia, Francia, Colombia, Eslovaquia, Noruega, Guatemala, y entre las compañías expositoras ya confirmadas se encuentran Fini Golosinas, Torrons Vicens, Frit Ravich, Arruabarrena, Galletas Trias, Agruconf y Leng-D'Or, entre otras muchas.

La dieta mediterránea se reivindica en Alimentaria 2020
Por su parte, el salón Mediterranean Foods, con más de 600 m2, reunirá la mayor oferta de los alimentos propios de la dieta mediterránea como aceites de oliva y vegetales, productos del mar y fruta y verdura, entre otros. Entre las empresas ya confirmadas que representarán a la dieta mediterránea –reconocida como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco– se encuentran Aceites Abril, Grup Unió, Actel, Sovena, Urzante, Sal Costa y García de la Cruz.

Además, en este salón se ubicará la **Barra de Aceites de Oliva Gourmet**, un espacio de cata en el que que los compradores nacionales e internacionales podrán degustar los mejores AOVEs nacionales, entre los que se encontrarán aceites amparados por DOPs, nuevas marcas impulsadas por pequeños productores y almazaras, y otros aceites premium.

En su edición de 2020, la Barra de Aceites estará dividida en tres categorías: AOVE de Producción Convencional, en la que participarán únicamente AOVEs en envase de vidrio o en lata; AOVE de Producción Ecológica, donde se degustarán exclusivamente aceites en envase de vidrio o en lata que cuenten con el sello oficial de Agricultura Ecológica de la Unión Europea; y AOVE de Especialidades, zona en la que tendrán cabida todos aquellos aceites que contengan aceite de oliva, aceite de oliva virgen, o AOVE como ingrediente principal y que incorporen además otros ingredientes añadidos –hierbas aromáticas, plantas, especias, frutas, etc.– o alguna técnica que modifique su perfil organoléptico, como el ahumado o aromatizado.

Barcelona, diciembre de 2019

Alimentaria

Del 20 al 23 de abril de 2020
www.alimentaria.com

Fira Barcelona
Alimentaria Exhibitions

Más de cien expertos participarán en este espacio divulgativo de la actualidad y el futuro del sector

The Alimentaria Hub impulsará la innovación y las nuevas oportunidades del mercado

El área dedicada a la innovación, el conocimiento y el emprendimiento de Alimentaria volverá a sorprender con un programa de más de 40 sesiones orientadas a transmitir a los profesionales las principales tendencias del sector de la alimentación y las bebidas, estrechamente vinculadas al desarrollo de nuevas tecnologías y enfocadas en el avance hacia una mayor sostenibilidad. Además, incluirá la exposición Innoval –con más de 300 productos novedosos- y el espacio Digital Food Arena, dedicado a startups tecnológicas del sector.

En la nueva edición de The Alimentaria Hub se sucederán los congresos, ponencias, *fast talks* y presentaciones de estudios centradas en seis ejes temáticos: Innovación (I+D+i) + Marcas; Nutrición, Salud y Bienestar; Internacionalización y Globalización; Distribución y Retail; Markteting y Comunicación; y Responsabilidad Social Corporativa.

Se desarrollarán más de 40 sesiones orientadas a transmitir las principales tendencias del sector

De la mano de un centenar de expertos, este espacio constituirá un excepcional punto de encuentro con la innovación en el que se potenciarán las oportunidades de negocio, el intercambio de conocimiento y el networking.

Ubicado en el pabellón 5 del recinto Gran Via de Fira de Barcelona, The Alimentaria Hub ocupará un área de más de 3.000 m2 repartidos en diversos espacios. Una edición más, será sede de las exposiciones Innoval –que comprende más de 300 novedades expuestas en sus vitrinas, buena parte de las cuales se podrán probar in situ- y Best Awards –que exhibe los premiados de este galardón de marketing alimentario-, así como del XIII Congreso Internacional de la Dieta Mediterránea, el V Foro Nestlé de Creación de Valor Compartido, el III Congreso Halal y las actividades impulsadas por la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) y la Asociación de Fabricantes y Distribuidores de España (AECOC).

La digitalización, la tecnología y la sostenibilidad tendrán un papel protagonista en The Alimentaria Hub

Asimismo, acogerá Digital Food Arena, un área de nueva creación que reunirá a ocho startups punteras que ofrecen proyectos disruptivos de alimentación y gastronomía ligados a la tecnología en una zona de exposición. Por otra parte, el espacio Buyer's Lounge propiciará el networking entre los profesionales.

Se estrenará Digital Food Arena, un área de exposición de startups tecnológicas punteras

Negocios, digitalización e I+D+i
El programa Aliber de FIAB incluirá la décima edición de 'Encuentros de I+D+i', una jornada divulgativa donde profesionales de la industria debatirán y pondrán en valor los retos en materia de Investigación, Desarrollo e Innovación.

En el ámbito de la innovación y los negocios, FIAB colaborará con ACC1Ó (la agencia para la competitividad de la empresa catalana de la Generalitat de

Catalunya) en reuniones bilaterales entre los diferentes agentes de la cadena de valor interesados. También celebrará una jornada de colaboración bilateral entre España e Iberoamérica, con el fin de fomentar la transferencia comercial y tecnológica con los diferentes países identificados.

Para difundir temas de plena actualidad del retail y la restauración, AECOC organizará una serie de conferencias sobre la digitalización del consumidor fuera del hogar, las nuevas tendencias de consumo o las líneas de actuación estratégicas en la distribución nacional, entre otros.

Entre las actividades que se desarrollarán en The Alimentaria Hub también destaca Digital Food Talks, un ciclo de *fast talks* sobre economía digital en el ámbito de la alimentación y la restauración donde se podrán descubrir las últimas novedades en aplicaciones móviles, comercio electrónico y marketing digital, así como casos empresariales de éxito.

Por su parte, la consultora estratégica de innovación Latern presentará la actualización de su estudio 'The Green Revolution: una visión ibérica del movimiento veggie', a cargo de su director general, Jaime Martín. Este informe aporta una visión completa de este segmento de consumidores en la península ibérica a través de datos cuantitativos y del análisis de las principales demandas de este colectivo.

Foco en la sostenibilidad
La creciente sensibilidad del mercado y los consumidores en materia de medio ambiente y de la reducción del desperdicio alimentario se reflejará en una parte significativa de las propuestas de The Alimentaria Hub. Así, FIAB organizará una jornada destinada a la sostenibilidad. Y con la colaboración de AECOC, Alimentaria ha creado un premio a la Sostenibilidad que se añade a los otros 14 galardones de Innoval existentes. Además, una de las ponencias organizadas por AECOC se centrará en 'Cómo afecta la sostenibilidad a los hábitos de compra del shopper' y está previsto que otras entidades participen en el programa con actividades en torno a distintos enfoques de este tema.

También se entregarán los premios Ecotrophelia -organizados por FIAB-, una competición de ámbito europeo entre estudiantes universitarios que premia la innovación de carácter medioambiental y que pretende potenciar la creación de productos alimentarios eco innovadores y el emprendimiento de los participantes para su lanzamiento en el mercado.

Además, este espacio se suma a la campaña Towards Zero Waste impulsada por Alimentaria, con acciones como reutilizar el 60% de su mobiliario, ofrecer su catálogo únicamente en soportes *paperless* y promover un *press-pool* digital.

Partners estratégicos
The Alimentaria Hub cuenta con el apoyo de empresas y entidades de referencia, encabezadas por CaixaBank, en calidad de Global Partner al ser el principal impulsor del espacio. Por otra parte, colaboran también en la aportación de contenidos a su programa la Asociación de Fabricantes y Distribuidores de España (AECOC), como Premium Partner, promoviendo actividades en torno a la distribución y el retail. Nestlé, como Platinum Partner, se vinculará a las acciones relacionadas con la Responsabilidad Social Corporativa. CNTA ejercerá de Gold Partner y Eurecat lo hará como Silver Partner.

Barcelona, diciembre de 2019

Alimentaria

Fira Barcelona
Alimentaria Exhibitions

Del 20 al 23 de abril de 2020
www.alimentaria.com

Más de 30 prestigiosos chefs participarán en el espacio gastronómico de Alimentaria y Hostelco

The Experience Live Gastronomy potenciará la cocina sostenible y el producto de proximidad

El área de actividades gastronómicas de Restaurama y Hostelco tendrá como conceptos vertebradores la sostenibilidad en la cocina, el acercamiento entre chefs y productores del territorio y la recuperación de tradiciones culinarias. Unos valores que se unen al uso de las técnicas más avanzadas y a la constante innovación. Las propuestas culinarias Halal y las últimas soluciones para la restauración colectiva también tendrán protagonismo en The Experience Live Gastronomy, que contará con la participación de más de 30 figuras de la alta cocina en España.

En su próxima edición, el programa de The Experience Live Gastronomy pondrá de manifiesto la tendencia imparable hacia una cocina más sostenible, basada en la apuesta por los productos de proximidad y en un mejor aprovechamiento de estos. En esta línea, se pondrá en valor la potencialidad del binomio productor del territorio-cocinero que tan bien está funcionando en un número creciente de restaurantes de referencia.

Elena Arzak, Paolo Casagrande, Oriol Castro, Eduard Xatruch, Fina Puigdevall y Mario Sandoval son algunos de los chefs confirmados

La recuperación y dignificación de tradiciones que parecían alejadas de la gastronomía de élite -como la casquería-, el apoyo a la pesca responsable, la investigación en materia de alimentos del futuro, las propuestas culinarias Halal y las inspiradas en otras culturas, así como las soluciones más novedosas para la restauración colectiva son otros de los temas que quedarán reflejados en la programación del espacio culinario experiencial de Restaurama y Hostelco.

Actuaciones de chefs de referencia
Desde seis escenarios distintos destinados a showcookings, talleres, demostraciones y ponencias, un elenco formado por buena parte de los mejores chefs del panorama nacional e internacional desarrollarán sus creaciones más vanguardistas, en muchos casos inspiradas en el respeto por las materias primas de calidad de su entorno más próximo y ejecutadas con la ayuda de las técnicas más actuales.

The Experience dispondrá de seis espacios donde se desarrollarán showcookings, talleres y ponencias

Elena Arzak (Arzak ***), **Paolo Casagrande** (Lasarte ***), **Oriol Castro** y **Eduard Xatruch** (Disfrutar **), **Fina Puigdevall** (Les Cols **), **Mario Sandoval** (Coque **), **Francis Paniego** (El Portal de Echaurren **), **Hideki Matsuhisa** (Koy Shunka *), **Nandu Jubany** (Can Jubany *), **Diego Gallegos** (Sollo *) y **Marcos Morán** (Casa Gerardo *) son algunos de los más de 30 cocineros con estrellas Michelin que han confirmado su participación en The Experience.

El área experiencial de Restaurama y Hostelco acogerá una vez más la final del Concurso Cocinero del Año

Para plasmar el estrecho vínculo entre el territorio y la cocina, en algunos casos los chefs explicarán sus elaboraciones acompañados por sus principales proveedores de ingredientes de la tierra y el mar.

Asimismo, desde The Experience se difundirán numerosas novedades y propuestas de gran interés para los profesionales del sector de la mano de sus partners–entre los que se encuentran Cominport y Quick Chef-, organismos colaboradores y expositores de Alimentaria.

Una gran parte de las actividades que tendrán lugar en esta área estarán abiertas a todos los visitantes del salón, mientras que algunos showcookings y talleres de autor requerirán inscripción previa.

Gran final del VIII Concurso Cocinero del Año
The Experience Live Gastronomy volverá a acoger y patrocinar las finales de los prestigiosos certamenes Concurso Cocinero del Año y Concurso Camarero del Año.

El Concurso Cocinero del Año, que llega a su octava edición, cuenta con un jurado de excepción, presidido por **Martín Berasategui**, el chef que posee más estrellas Michelin de España (12) y del que forman parte los también 'estrellados' **Jordi Cruz**, **Pedro Subijana**, **Dieter Müller**, **Ángel León**, **Sebastian Frank**, **Diego Guerrero**, **José Carlos Fuentes**, **Nacho Manzano** y **Susi Díaz**, entre otros.

En la gran final de Barcelona competirán los dos ganadores de cada una de las cuatro semininales celebradas en Barcelona, Granada, Valladolid y Bilbao.

Barcelona, diciembre de 2019

Alimentaria

Fira Barcelona
Alimentaria Exhibitions

Del 20 al 23 de abril de 2020
www.alimentaria.com

Materia prima de calidad y procesos artesanos caracterizan esta área de productos delicatessen

La gastronomía más exclusiva se citará en Alimentaria Premium, que en 2020 incorporará nuevas firmas

El mejor jamón ibérico, pescados aromatizados, verduras en conserva con D.O., bacalaos pescados con anzuelo, el primer caviar ecológico del mundo, conservas de pesca sostenible, quesos de oveja artesanales, helados naturales, anchoas en salazón, aceite de la mejor almazara de España, cavas y vinos, ostras y foie gras francés. Estos son algunos de los productos que Alimentaria ofrecerá en su zona Premium, un punto de encuentro único para la gastronomía más sibarita que reunirá a un selecto grupo de firmas de extrema calidad y los productos más delicatesen del mercado. En su edición de 2020, Alimentaria Premium crecerá y dará cabida a una mayor oferta de productos de alta gama para abarcar nuevos segmentos de demanda.

Los mejores productos españoles e internacionales se darán cita en este espacio exclusivo y diferenciado que concentrará la mayor oferta de productos de gastronomía de élite del salón. Entre los maestros elaboradores, repiten participación Quesería La Antigua de Fuentesaúco, Bacalao Giraldo, Ahumados Domínguez, Hacienda Queiles, La Brújula, Joselito, La Catedral de Navarra, Anchoas Sanfilippo y Mövenpick, mientras que se incorporan las propuestas de Juvé & Camps, Amélie Maison d'Huîtres, Rougié Sarlat y Riofrío Caviar.

Ahumados Domínguez, pioneros en la elaboración de salmón ahumado en España, mostrará en Alimentaria Premium sus lomos de salmón aromatizado y bacalao ahumado. Hacienda Queiles, empresa dedicada a la producción de aceite de oliva extra virgen de altísima calidad en su propia almazara, la cual ha sido premiada como la mejor de España, también expondrá sus novedades en el salón. La Brújula, con sus conservas de pescado y marisco de las marcas Ramón Peña y La Brújula –cuyos productos provienen de la pesca sostenible, están adquiridos en lonja y no contienen aditivos–, tampoco podía faltar a la cita.

Bacalao Giraldo, cuyo bacalao -el auténtico Gadus Morhua fresco, pescado con anzuelo y salado en las Islas Feroe e Islandia- está considerado el mejor del mundo, también ofrecerá esta especie a los profesionales que visiten el certamen. Jamones Joselito, cuyos productos están presentes en restaurantes y tiendas gourmets de 54 países, mostrará con sus productos el resultado de sus más de cien años de trabajo. Por su parte, La Catedral de Navarra, con más de 70 años de experiencia en el sector y certificada por cuatro denominaciones de origen, traerá al salón su espárrago de Navarra, los pimientos del piquillo D. O. Lodosa y las alcachofas de Tudela.

En este espacio exclusivo también estará presente Quesería La Antigua de Fuentesaúco, que desde Zamora traerá sus especialidades de quesos de oveja artesanales, distinguidos por su estricta selección de las materias primeras y la combinación de los últimos avances tecnológicos con la tradición artesanal de antaño. Anchoas Sanfilippo, compañía especializada en anchoas en salazón y aceite de calidad desde 1896, mostrará en Alimentaria Premium las novedades de su catálogo. También expondrá sus productos Mövenpick, la marca suiza de helados premium elaborados con ingredientes 100% naturales.

Además, estrenarán participación en Alimentaria Premium Juvé & Camps, empresa consagrada a la elaboración de grandes cavas y vinos desde 1921; Riofrío Caviar, el primero con certificado ecológico del mundo y que, desde Granada, ha conseguido posicionarse como un referente mundial gracias al cuidado de la técnica de cultivo, la sostenibilidad y la especie; Amélie Maison d'Huîtres, que distribuye la mejor selección de ostras a través de canales exclusivos gracias a un proceso de producción cualitativo estricto y Rougié Sarlat, productor de *foie gras* líder en el mundo y emblema del buen gusto francés.

Barcelona, diciembre de 2019

La industria de alimentación y bebidas, un sector responsable y comprometido

España produce una variada oferta de alimentos y bebidas seguras, de calidad y de gran riqueza gastronómica que pocos países tienen y que lo hacen único. Es la excelencia de sus productos y el buen hacer de las empresas que, año tras año, permiten hablar de un sector en constante crecimiento y capaz de aportar estabilidad al conjunto de la economía española.

Por todos estos motivos, la industria de alimentación y bebidas es el primer sector industrial del país, una posición que año tras año ha consolidado gracias al esfuerzo y la implicación de las empresas y del medio millón de trabajadores que componen esta gran familia.

"Somos un sector consolidado, estable y estratégico para España y tenemos el papel fundamental de proporcionar productos seguros y de calidad. Innovación, sostenibilidad y talento están presentes en el día a día de las empresas y componen su mejor carta de presentación", señala Mauricio García de Quevedo, director general de FIAB.

La industria de alimentación y bebidas y su peso económico y social en España

Hablar de la industria de alimentación y bebidas en España es hacerlo de un sector que contribuye cada día al desarrollo económico y social, que representa el **3% del Producto Interior Bruto (PIB)** español y el 16% del total de la industria. Su **producción se situó en 2018 por encima de los 116.000 M€**, siendo imprescindible en la aportación de valor al conjunto de la economía.

El sector mejora su capacidad empleadora. Con **506.000 trabajadores** en el primer semestre de 2019, según la EPA, sigue generando puestos de trabajo y las cifras reflejan un mercado laboral caracterizado por una tendencia clara hacia la contratación indefinida y a jornada completa. Debemos destacar el avance del empleo juvenil, que supone cerca de un tercio de la ocupación total del sector al cierre del primer semestre del año. Además, uno de cada tres ocupados en nuestra industria es mujer, cifra superior a la ocupación en el conjunto de la industria manufacturera.

En total, el sector suma más de **31.300 empresas activas**, una estructura que mejora su dimensión con un significativo **avance del 8%** y el mejor registro obtenido en los últimos diez años. Este importante avance en el número de operadores también se ha reflejado en el progreso de la dinamización del sector, que en 2018 mejoró con respecto al año anterior al verse incrementado hasta en un 14% las grandes empresas que cuentan con más de 500 trabajadores.

Es mucha la responsabilidad que tiene el sector para con el desarrollo económico y social de España y es necesario visibilizar todos y cada uno de los aspectos en los que la industria de alimentación y bebidas contribuye positivamente. Hablamos de un sector compuesto en gran medida por PYMES, muchas de ellas familiares y vinculadas a un territorio.

Si pensamos que nuestra actividad no está sujeta a una zona geográfica en particular, sino que está presente en todo el territorio, podemos imaginar la capacidad de la industria para generar riqueza, especialmente en el entorno rural donde se asientan la mayoría de ellas. De hecho, España cuenta con más de 340 registros de calidad diferencia de DOP, IGP y ETG.

España ante el mundo: sus alimentos y bebidas como mejor embajador

Las ventas internacionales volvieron a superar los **30.000 M€ en exportaciones** (30.470 M€) en 2018. La actividad de la industria en el mercado internacional sigue manteniéndose como pilar de desarrollo para el sector y la economía nacional y permite seguir hablando de **saldo comercial positivo por valor de 8.025 M€**, acumulando así once años de superávit en la balanza comercial.

Como muestra de la competitividad de España en el mercado internacional, nuestro país escala un nuevo puesto en el ranking exportador y se sitúa como la **4ª economía de la Unión Europea** tras superar a Italia.

Dos tercios del total de las exportaciones se destinan a la UE que se mantiene como nuestro primer socio comercial, encabezado por Francia (4.783 M€) y seguido de Italia (3.642 M€), Portugal (3.413 M€), Reino Unido (2.037 M€) y Alemania (1.857 M€). Fuera de la UE, Estados Unidos se destaca como primer destino extracomunitario, alcanzando un valor de 1.728 M€. Le sigue China con más de 1.067 M€, Países Bajos (905 M€), Japón (848 M€), y Bélgica (654 M€). Hay que subrayar el significativo avance de Filipinas, quien ha aumentado 8 puestos en el ranking y se sitúa dentro de los 20 primeros países de destino.

Las empresas han hecho grandes logros por afianzar estos registros. No obstante, el escenario internacional de 2019 está obligando al sector a apostar por la diversificación de mercados debido a situaciones como la imposición de aranceles por parte de la Administración Trump. Además, no hay que olvidar que los cinco primeros destinos de nuestros productos se concentran en países cuyas economías se han ralentizado como es el caso de Italia o Alemania, sin olvidar el efecto que tendrá el Brexit sobre nuestra actividad.

Cultura, tradición y reconocimiento

Hablar de alimentación es hablar de identidad. Nuestros productos son el reflejo de la calidad y variedad de la dieta y la gastronomía españolas, valores que les han merecido el reconocimiento internacional. Una oferta que actúa como el mejor embajador de España y que se complementa con el reconocimiento de nuestros chefs por todos los rincones del mundo. Nuestra gastronomía seduce a los más de 80 millones de turistas que cada año visitan nuestro país y por ello también es un importante reclamo en los lineales de muchos países del mundo.

Tenemos como objetivo convertirnos en la despensa del mundo, y en este sentido valoramos la implicación y competitividad de las empresas de la industria alimentaria que han hecho posible este escenario. Ellos han sido los responsables de situar al sector en una posición vanguardista a la hora de cambiar la mentalidad e interiorizar estratégicas la exportación y la internacionalización.

Pero además es un elemento intrínseco a nuestra cultura, a nuestras celebraciones y a nuestro modo de ser. La alimentación está siempre presente en todos los momentos y celebraciones relevantes de nuestra vida. Por todo ello, no queremos ni podemos dejar de reivindicar el potencial de la alimentación y las bebidas y recordar y hacer valer ese placer que, sin duda, es uno de los mayores logros de este sector.

Sector comprometido y responsable

Pero alimentación también es hablar de compromiso, principalmente hacia el consumidor. El sector está volcado en su bienestar y salud, por ello, las empresas se han comprometido a innovar y en la

mejora de la composición de los alimentos y bebidas y ha adquirido la responsabilidad de reducir el contenido de sal, azúcares añadidos y grasas saturadas en más de 3.500 productos, que en el promedio de la cesta de la compra aportan el 44,5% de la energía total diaria. Es un ejemplo de la colaboración público-privada para impulsar una oferta alimentaria más saludable y que responda a las demandas de los consumidores.

El sector de alimentación y bebidas tiene entre sus objetivos liderar la transformación de una industria sostenible e incorporar el factor medioambiental como central en sus modelos de negocio, apoyándose en las oportunidades que ofrecen para ellas los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Se ha demostrado que la industria es capaz de formular soluciones eficientes, planteando un equilibrio entre eficiencia, expectativas sociales y medio ambiente. Hacer estos avances accesibles para el resto de empresas es evidenciar que en el futuro, competitividad y sostenibilidad caminan de la mano.

Un pilar fundamental en el desarrollo de estos productos es la innovación. En los últimos años se han puesto en marcha diferentes iniciativas para lograr nuevos formatos, nuevos productos, más posibilidad de elección, sistemas de producción sostenibles y que sigan garantizando la calidad y la seguridad de nuestros productos.

En resumen, los alimentos y bebidas que producimos en España son un referente en cuestiones de una mayor y mejor calidad de vida. España se sitúa como el segundo país del mundo con mayor esperanza de vida, y es precisamente la calidad de nuestra oferta, su variedad y seguridad la que nos ha llevado, junto a otros factores a esta posición tan relevante.

Por todo esto, nuestro país no puede entenderse sin la actividad industrial de la alimentación y bebidas. Desde el sector, continuamos trabajando en las líneas definidas en nuestro Marco Estratégico: dinamización, internacionalización, eficiencia, creación de valor y el impulso a la reputación y la comunicación de una industria transformadora y segura.

SOBRE FIAB

La Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), integrada por 45 asociaciones, representa a través de un único organismo y una sola voz a la industria española de alimentación y bebidas, primer sector industrial de nuestro país, que tiene como misión ser la locomotora de la economía, el empleo y la imagen de España, siendo competitiva en cualquier mercado global, atrayendo el mejor talento, y basada en su seguridad, calidad y desarrollo científico y tecnológico.

La industria de alimentación y bebidas es hoy por hoy el primer sector industrial del país con una producción en 2018 superior a los 116.000 M€ y más de 30.000 M€ en exportaciones. Además, la IAB da empleo directo a más de 500.000 personas en España y a 2,5 M€ de manera indirecta.

PARA MÁS INFORMACIÓN:

FIAB
Carlos García Granda - *Director de Comunicación y Relación con el Asociado*
Maribel Álvarez - *Dpto. de Comunicación - comunicacion@fiab.es - Telf.: 91 411 72 11*