

04 abril 2018

La alianza de ambos salones reunirá 4.500 empresas y 150.000 profesionales, un 27% Internacionales

Alimentaria y Hostelco, la gran plataforma ferial de la alimentación y el equipamiento hotelero

La celebración conjunta de Alimentaria y Hostelco, dos salones de referencia, permitirá ofrecer a la industria de la alimentación, bebidas, Food Service y equipamiento hotelero una gran plataforma de internacionalización, negocio e innovación, con la gastronomía como valor diferencial. La presencia, en una superficie de 100.000m2 netos del recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona, de las grandes empresas y organizaciones del sector, y al mismo tiempo, cientos de actividades y la presentación de las últimas novedades convierten esta cita en una oportunidad única para los profesionales.

La simultaneidad de Alimentaria (el Salón de la Alimentación, Bebidas y Food Service) con Hostelco (el Salón Internacional del Equipamiento y Maquinaria para la Restauración, Hostelería y Colectividades) del 16 al 19 de abril, mostrará tanto en la distribución como el canal Horeca la oferta más completa y transversal de toda la cadena de valor de la industria de la restauración y la gastronomía.

En total, congregarán a más de 4.500 firmas expositoras, un 27% de las cuales serán internacionales, procedentes de 70 países. Por otra parte, se espera recibir alrededor de 150.000 visitantes profesionales, de los que cerca de un 30% serán extranjeros y 1.400 compradores clave invitados. Se presentarán más de 300 innovaciones, tendrán lugar unas 120 conferencias y actividades congresuales y se contará con la participación de 35 chefs con 45 estrellas Michelin.

El presidente de Fira de Barcelona y de Alimentaria, Josep Lluís Bonet, asegura que "queremos potenciar la complementariedad existente entre estas dos ferias líderes y ofrecer así una gran plataforma de negocio". El director de Alimentaria Exhibitions, J. Antoni Valls, remarca que la celebración conjunta de ambos salones "contribuirá a poner en valor la gastronomía y las industrias alimentaria y de hostelería, evidenciando la enorme importancia de estos sectores para el economía española".

En esta línea, el presidente del comité organizador de Hostelco, Rafael Olmos, considera esta edición "estratégica, gracias a las sinergias generadas por los dos acontecimientos. El recinto Gran Vía de Fira de Barcelona reunirá en un

espacio único la industria de la alimentación y la maquinaria para la hostelería, aumentando así las oportunidades de negocio".

Potenciar el negocio y la salida al exterior

Alimentaria y Hostelco 2018 tienen como objetivo potenciar el negocio internacional y poner en contacto a sus empresas expositoras y compradores procedentes de más de 150 países. En este sentido, ambos salones han invitado a más de 1.400 compradores clave y atraerán visitantes y prescriptores de todo el mundo.

Así, Alimentaria ha invitado a 800 grandes compradores internacionales, priorizando el perfil de importadores, distribuidores y canal Horeca. La organización prevé que estos profesionales, junto con otros visitantes con poder de decisión de compra participen en unas 12.500 reuniones con las firmas expositoras.

Hostelco, por su parte, organizará encuentros entre las empresas expositoras y los más de 600 buyers, nacionales e internacionales, invitados en el Salón. Se trata de grandes importadores internacionales y distribuidores nacionales, que operan en los sectores del equipamiento y accesorios para hostelería. A estos colectivos se sumarán representantes de 80 cadenas hoteleras, de restauración y colectividades.

Más gastronomía

El impulso a la calidad gastronómica será uno de los principales rasgos de identidad comunes de Alimentaria y Hostelco. Por ello, se han organizado más de 150 actividades dirigidas a potenciar las conexiones entre las industrias alimentaria, gastronómica y turística.

La complementariedad entre las dos ferias se hará especialmente patente entre Hostelco y Restaurama, el salón de Alimentaria dedicado al Food Service y la alimentación fuera del hogar, y los espacios que cada uno de ellos dedica a las demostraciones gastronómicas. Así, The Hostelco Experience y The Alimentaria Experience reunirán a 35 de los chefs más reconocidos del momento, sumando entre ellos 45 estrellas Michelin. Andoni Luis Aduriz (restaurante Mugaritz, Guipúzcoa), Fina Puigdevall (Les Cols, Girona), Nandu Jubany (Can Jubany, Barcelona), Paco Roncero (La Terraza del Casino, Madrid) y Mario Sandoval (Coque, Madrid) participarán en los dos eventos con diferentes enfoques.

Dentro del salón de Alimentaria Intervin, Vinorum Think, la zona de reflexión, divulgación y negocio en torno al vino español congregará a expertos mundiales del sector, como Jancis Robinson, Nick Lander o Eric Asimov; mientras que Barcelona Cocktail Art ofrecerá las propuestas más innovadoras en coctelería, a cargo de reconocidos bartenders. Finalmente, Olive Oil Bar, la barra de aceites gourmet del salón, permitirá degustar un centenar de las mejores marcas de toda España y otros países mediterráneos.

Por su parte, The Hostelco Coffee Area reunirá profesionales y empresas de maquinaria, equipamiento y accesorios para la elaboración del café y celebrará campeonatos, mesas redondas y clases magistrales. Alimentaria la gran cita del sector. Alimentaria reunirá en siete pabellones del recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona a las empresas más importantes del sector de la alimentación, bebidas y Food Service. Con el fin de organizar su amplísima oferta y facilitar su visita, la feria se estructura en torno a seis certámenes sectoriales: Interven, Intercarn y Restaurama, que por sus dimensiones, prestigio y representatividad sectorial son por sí mismos los principales referentes feriales de España para las industrias vitivinícola, cárnica y Food Service, respectivamente; Expoconser (el escaparate por excelencia de conservas y semiconservas); Interlact (con una extensa oferta de lácteos y derivados) y Multiple Foods (que concentra los productos de gran consumo) agrupa las áreas International Pavilions; Lands of Spain; Snacks, Biscuits & Confectionary; Mediterranean Foods, Organic & Functional Foods, Grocery Products y Fine Foods). A estos hay que sumar Alimentaria Premium, una exclusiva zona dedicada a productos de alta gastronomía y enología. Además, la innovación, las tendencias y las oportunidades de negocio serán protagonistas en The Alimentaria Hub, que conformará un gran espacio con más de un centenar conferencias, ponencias y congresos que también acogerá el área Innoval, que mostrará cerca de 300 productos nuevos. Hostelco, la innovación en hoteles y equipamiento Hostelco se situarán en el pabellón 8 y compartirán con el sector Restaurama del salón Alimentaria los pabellones 6 y 7 del recinto ferial. Presentará novedades en productos, tecnologías y soluciones de los ámbitos de equipamientos y maquinaria para hostelería; menaje, servicio de mesa, utensilios y envases; tecnología, entretenimiento y software; café; textiles, ropa y uniformes; interiorismo, decoración iluminación y mobiliario; limpieza y lavandería; vending; spa, wellness y complementos; equipos y utensilios; panadería, heladería y pastelería. Contará con más de 20 ponencias y charlas con expertos del sector y ampliará los espacios de demostraciones de los productos y servicios expuestos. Así, presentará el nuevo espacio "Live Hotel", que recreará la recepción, habitaciones, sala de fitness y spa de un hotel de última generación, que englobará las tendencias decorativas y tecnológicas de un nuevo concepto de "hospitality".

Barcelona, 4 d'abril del 2018

Susana Santamaria / Gloria Dilluvio

(34) 93 452 11 04 / prensa@alimentaria.com

(34) 93 233 21 72 / gdilluvio@firabarcelona.com