

**04 abril 2018**

*L'aliança de tots dos salons reunirà 4.500 empreses i 150.000 professionals, un 27% internacionals*

## **Alimentaria i Hostelco, la gran plataforma firal de l'alimentació i l'equipament hoteler**

La celebració conjunta d'Alimentaria i Hostelco, dos salons de referència, permetrà oferir a la indústria de l'alimentació, begudes, **Food Service** i equipament hoteler una gran plataforma d'internacionalització, negoci i innovació, amb la gastronomia com a valor diferencial. La presència, a una superfície de 100.000m2 nets del recinte de Gran Via de Fira de Barcelona, de les grans empreses i organitzacions del sector i alhora centenars d'activitats i la presentació de les últimes novetats converteixen aquesta cita en una oportunitat única per als professionals.

La simultaneïtat d'Alimentaria (el Saló de l'Alimentació, Begudes i Food Service) amb Hostelco (el Saló Internacional de l'Equipament i Maquinària per a la Restauració, Hoteleria i Col·lectivitats) del 16 al 19 d'abril, mostrarà tant a la distribució com al canal Horeca l'oferta més completa i transversal de tota la cadena de valor de la indústria de la restauració i la gastronomia.

En total, congregaran a més de 4.500 firmes expositores, un 27% de les quals seran internacionals, procedents de 70 països. D'altra banda, s'espera rebre al voltant de 150.000 visitants professionals, dels quals prop d'un 30% seran estrangers i 1.400 compradors clau convidats. Es presentaran més de 300 innovacions, tindran lloc unes 120 conferències i activitats congressuals i es comptarà amb la participació de 35 xefs amb 45 estrelles Michelin.

El president de Fira de Barcelona i d'Alimentaria, **Josep-Lluís Bonet**, assegura que *"volem potenciar la complementarietat existent entre aquestes dues fires capdavanteres i oferir així una gran plataforma de negoci"*. El director d'Alimentaria Exhibitions, **J. Antoni Valls**, remarca que la celebració conjunta de tots dos salons *"contribuirà a posar en valor la gastronomia i les indústries alimentària i d'hostaleria, evidenciant l'enorme importància d'aquests sectors per a l'economia espanyola"*.

En aquesta línia, el president del comitè organitzador d'Hostelco, **Rafael Olmos**, considera aquesta edició *"estratègica, gràcies a les sinergies generades pels dos esdeveniments. El recinte Gran Via de Fira de Barcelona reunirà en un espai únic la indústria de l'alimentació i la maquinària per a l'hostaleria, augmentant així les oportunitats de negoci"*.

### **Potenciar el negoci i la sortida a l'exterior**

Alimentaria i Hostelco 2018 tenen com a objectiu potenciar el negoci internacional i posar en contacte a les seves empreses exposidores i compradors procedents de més de 150 països. En aquest sentit, ambdós salons han convidat a més de 1.400 compradors clau i atrauran visitants i prescriptors de tot el món.

Així, Alimentaria ha convidat a 800 grans compradors internacionals, prioritzant el perfil d'importadors, distribuïdors i canal Horeca. L'organització preveu que aquests professionals, juntament amb altres visitants amb poder de decisió de compra participin en unes 12.500 reunions amb les firmes exposidores.

Hostelco, per la seva banda, organitzarà trobades entre les empreses exposidores i els més de 600 buyers, nacionals i internacionals, convidats al saló. Es tracta de grans importadors internacionals i distribuïdors nacionals, que operen als sectors de l'equipament i accessoris per a hostaleria. A aquests col·lectius se sumaran representants de 80 cadenes hoteleres, de restauració i col·lectivitats.

### **Més gastronomia**

L'impuls a la qualitat gastronòmica serà un dels principals trets d'identitat comuns d'Alimentaria i Hostelco. Per això, s'han organitzat més de 150 activitats dirigides a potenciar les connexions entre les indústries alimentària, gastronòmica i turística.

La complementarietat entre les dues fires es farà especialment palesa entre Hostelco i Restaurama, el saló d'Alimentaria dedicat al Food Service i l'alimentació fora de la llar, i als espais que cadascun d'ells dedica a les demostracions gastronòmiques. Així, The Hostelco Experience i The Alimentaria Experience reuniran a 35 dels xefs més reconeguts del moment, sumant entre ells 45 estrelles Michelin. **Andoni Luis Aduriz** (restaurant Mugaritz, Guipúscoa), **Fina Puigdevall** (Les Cols, Girona), **Nandu Jubany** (Can Jubany, Barcelona), **Paco Roncero** (La Terraza del Casino, Madrid) i **Mario Sandoval** (Coque, Madrid) participaran als dos esdeveniments amb diferents enfocaments.

Dins del saló d'Alimentaria Intervin, Vinorum Think, la zona de reflexió, divulgació i negoci entorn del vi espanyol congregarà a experts mundials del sector, com Jancis Robinson, Nick Lander o Eric Asimov; mentre que Barcelona Cocktail Art oferirà les propostes més innovadores en cocteleria, a càrrec de reconeguts *bartenders*. Finalment, Olive Oil Bar, la barra d'olis gourmet del saló, permetrà degustar un centenar de les millors marques de tota Espanya i altres països mediterranis.

Per la seva banda, The Hostelco Coffee Area reunirà professionals i empreses de maquinària, equipament i accessoris per a l'elaboració del cafè i celebrarà campionats, taules rodones i classes magistrals.

### **Alimentaria la gran cita del sector**

Alimentaria reunirà en set pavellons del recinte de Gran Via de Fira de Barcelona a les empreses més importants del sector de l'alimentació, begudes i Food Service. Amb la finalitat d'organitzar la seva amplíssima oferta i facilitar la seva visita, la fira s'estructura entorn de sis certàmens sectorials: Interven, Intercarn i Restaurama, que per les seves dimensions, prestigi i representativitat sectorial són per si mateixos els principals referents firals d'Espanya per a les indústries vitivinícola, càrnica i *Food Service*, respectivament; Expoconser (l'aparador per excel·lència de conserves i semiconserves); Interlact (amb una extensa oferta de làctics i derivats) i Multiple Foods (que concentra els productes de gran consum) agrupa les àrees International Pavilions; Lands of Spain; Snacks, Biscuits & Confectionary; Mediterranean Foods, Organic & Functional Foods, Grocery Products i Fine Foods). A aquests s'ha de sumar Alimentaria Premium, una exclusiva zona dedicada a productes d'alta gastronomia i enologia.

A més, la innovació, les tendències i les oportunitats de negoci seran protagonistes a The Alimentaria Hub, que conformarà un gran espai amb més d'un centenar conferències, ponències i congressos que també acollirà l'àrea Innoval, que mostrarà prop de 300 productes nous.

### **Hostelco, la innovació en hotels i equipament**

Hostelco se situarà en el pavelló 8 i compartirà amb el sector Restaurama del saló Alimentaria els pavellons 6 i 7 del recinte firal. Presentarà novetats en productes, tecnologies i solucions dels àmbits d'equipaments i maquinària per a hostaleria; parament, servei de taula, utensilis i envasos; tecnologia, entreteniment i software; cafè; tèxtils, roba i uniformes; interiorisme, decoració il·luminació i mobiliari; neteja i bugaderia; vending; spa, wellness i complements; equips i utensilis; fleca, gelateria i pastisseria.

Comptarà amb més de 20 ponències i xerrades amb experts del sector i ampliarà els espais de demostracions dels productes i serveis exposats. Així, presentarà el nou espai "Live Hotel", que recrearà la recepció, habitacions, sala de fitness i spa d'un hotel d'última generació, que englobarà les tendències decoratives i tecnològiques d'un nou concepte d'"hospitality".

**Barcelona, 4 d'abril del 2018**

**Susana Santamaria / Gloria Dilluvio**

(34) 93 452 11 04 / [prensa@alimentaria.com](mailto:prensa@alimentaria.com)

(34) 93 233 21 72 / [gdilluvio@firabarcelona.com](mailto:gdilluvio@firabarcelona.com)