

FeríasOctubre |

Hostelco amplía su oferta con nuevos sectores para hacer más atractiva la participación de las empresas

HOSTELVENDING.com 31/05/2016.- El salón del equipamiento, maquinaria y servicios para hostelería y colectividades, Hostelco, que se celebra en Barcelona del 23 al 26 de octubre, amplía su oferta con nuevos sectores y programas especiales dirigidos a los compradores para consolidar el negocio y dinamizar el mercado nacional, cada vez más activo gracias al buen comportamiento del turismo.

Junto al Fòrum Gastronòmic y al **Congreso de Restauración Colectiva**, Hostelco integrará la Barcelona Hosting Week, una iniciativa que durante cuatro días convertirá Barcelona en la capital del hospitality.

Junto a Hostelco también se celebrará el **Fòrum Gastronòmic**, el encuentro culinario de referencia que en esta ocasión se centrará en el 'universo del dulce' y que contará con la presencia de Oriol Balaguer, Christian Escribà, **Jordi Butron o Xano Saguer**, entre otros. Además, también participarán reconocidos chefs como Jordi Cruz, Carme Ruscalleda o los hermanos Torres.

Todos ellos realizarán talleres y demostraciones para mostrar las nuevas tendencias y técnicas a los profesionales y al usuario final. Los eventos coincidirán además con el Congreso de Restauración Colectiva, el único dedicado exclusivamente a la restauración social que celebra su segunda edición.

Por su parte, Hostelco -organizado por **Fira de Barcelona** y la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines- celebrará su décimo octava edición con la mayor oferta de productos y servicios de las principales empresas del sector, el 20% de las cuales serán internacionales.

En el certamen se mostrarán las novedades de 11 sectores, el más representado de los cuales será el de equipos y maquinaria de hostelería. Les siguen los ámbitos de Menaje y servicio de mesa; Gestión, control informática y seguridad; Textil y uniformes; Empresas de servicio; Mobiliario y decoración; Limpieza, equipos y productos para lavandería, tintorería, higiene y limpieza en general, y el Área Café, además de los nuevos sectores de Pastelería, Panadería y Heladería.



Importante presencia de compradores estratégicos

Atendiendo a la demanda del sector, Hostelco 2016 se ha focalizado en la atracción de compradores estratégicos como son los distribuidores nacionales y las cadenas hoteleras y de restauración. En este sentido, se ha diseñado un programa dirigido a los distribuidores clave nacionales con facilidades e incentivos para impulsar su presencia en el salón.

Asimismo, se han organizado actividades diversas diseñadas 'ad hoc' como la '**ruta de innovación**', un recorrido por los restaurantes, coctelerías, hoteles o cafeterías de Barcelona que han aplicado ideas, servicios o sistemas de gestión innovadores en soluciones tecnológicas, equipamiento o uso de los recursos. Los establecimientos serán seleccionados por los "trend hunters" del salón, un equipo de bloggers y periodistas especializados, expertos en identificar las tendencias en hospitality más en boga en el mundo.

Otra novedad de la edición 2016 serán los 'Hostelco Meetings', unos encuentros B2B coordinados por el salón que tendrán lugar entre el 24 y 25 de octubre entre los expositores y los representantes de 50 importantes cadenas españolas e internacionales de hoteles, restaurantes y facility management (gestión de servicios). Una ocasión única que Hostelco pone a disposición de sus clientes para favorecer el negocio directo entre cadenas hoteleras y empresas proveedoras de equipamiento de modo simple y eficaz.

La Plaza, nuevo epicentro de las actividades del salón

Los nuevos sectores de panadería, pastelería y heladería serán los protagonistas de 'La Plaza', un nuevo espacio que acogerá actividades relacionadas con estos productos para dar a conocer cómo conseguir nuevos sabores, texturas y técnicas sacando el máximo rendimiento a todas las prestaciones que ofrecen los equipos proporcionados por las empresas expositoras del salón.

Participarán los prestigiosos pasteleros Carles Mampel y David Pallás, que llevarán a cabo talleres y conferencias sobre nuevas técnicas, chocolate y decoración de bombones. Paralelamente, los especialistas en panadería Francesc Altarriba y Pere Fabregat divulgarán las cualidades de este alimento y explicarán además en qué consiste la figura del 'pannier', el profesional que sugiere los mejores maridajes entre los diferentes platos y el tipo de pan que mejor los acompaña.

Por su parte, los italianos Filippo Bano y Beppo Tonon, 'maestri gelatai' muy conocidos dentro y fuera de su país, se encargarán de difundir la cultura del helado presentando sus múltiples combinaciones con fruta o con productos de horno como pan, galletas o bizcochos, tanto dulces como salados. Y un año más, no podía faltar en Hostelco el Área Café, que acogerá la 11ª edición del Campeonato Nacional de Baristas así como catas, degustaciones y conferencias sobre este producto.