

## Hostelco incorpora la Barcelona Hosting Week

ACTUALIDAD ([HTTP://WWW.RESTAURACIONNEWS.COM/ACTUALIDAD/](http://www.restauracionnews.com/actualidad/))

25

NO HAY COMENTARIOS 30 MAY 2016

El salón del equipamiento, maquinaria y servicios para hostelería y colectividades, Hostelco ampliará su oferta Del 23 al 26 de octubre con nuevos sectores y programas especiales en un mercado cada vez más activo gracias al turismo.

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



(<http://www.restauracionnews.com/wp-content/uploads/2016/05/Hostelco16.jpg>) Junto a Hostelco (<http://www.hostelco.com/>) se celebrará el Fòrum Gastronòmic, (<http://www.forumgastronomic.com/>) 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 Sagner, entre otros. Además, participarán reconocidos chefs como Jordi Cruz, Carme Rusalleda o los hermanos Torres, con talleres y demostraciones sobre nuevas tendencias y técnicas. 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 (<http://www.firabarcelona.com/>) y la FELAC (<http://www.felac.com/>)- celebrará su 18ª 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.

Atendiendo a la demanda del sector, Hostelco 2016 se ha focalizado en la atracción de compradores estratégicos como distribuidores nacionales y 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 (Business to Business) 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).

## La Plaza

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' 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.

---

## Relacionado

<a href="http://www.restauracionnews.com/la-gran-cita-de-la-hosteleria-en-barcelona/">(HTTP://WWW.RESTAURACIONNEWS.COM/la-gran-cita-de-la-hosteleria-en-barcelona/)</a>	<a href="http://www.restauracionnews.com/invitamos-a-una-comida-para-colectividades/">(HTTP://WWW.RESTAURACIONNEWS.COM/invitamos-a-una-comida-para-colectividades/)</a>	<a href="http://www.restauracionnews.com/invitamos-a-una-comida-para-tendencias-y-conceptos-con-futuro-en-la-restauracion-moderna/">(HTTP://WWW.RESTAURACIONNEWS.COM/invitamos-a-una-comida-para-tendencias-y-conceptos-con-futuro-en-la-restauracion-moderna/)</a>
---	---	---