

18 au 21 mars 2024
www.alimentaria.com

Hostelco et Restaurama s'associent pour créer un événement européen phare pour le secteur de la restauration et de l'hôtellerie pendant Alimentaria

Restaurama est le salon Alimentaria qui s'adresse aux chaînes Horeca et Foodservice. Hostelco et Alimentaria se tiendront conjointement du 18 au 21 mars.

Barcelone, le 13 juillet 2023

Hostelco, le salon international des équipements pour la restauration, l'hôtellerie et les collectivités, et Restaurama, le célèbre salon d'Alimentaria destiné aux secteurs Horeca et Food Service, fusionnent leurs offres pour créer un événement européen majeur dans le cadre d'Alimentaria.

En combinant leurs offres, les deux salons consolideront leur position de plateforme phare du secteur en Europe. Du 18 au 21 mars 2024, Hostelco et Restaurama réuniront dans un même espace une sélection d'équipements de restauration et de produits alimentaires pour les hôtels, les centrales d'achat et d'autres acteurs concernés.

La plateforme proposera de nombreuses activités aux professionnels afin de promouvoir la connaissance et l'innovation et, dans le même temps, de mettre en avant la gastronomie et de promouvoir la durabilité en tant qu'outil clé de croissance.

Les principales nouveautés de la prochaine édition d'Hostelco et Restaurama seront l'Espace Café, Boulangerie et Pâtisserie et le Horeca Hub. Le premier occupera la quasi-totalité du hall 7 et regroupera tous les produits et équipements destinés au secteur du café, du bar, de la boulangerie, de la pâtisserie et des glaces. Il y aura également des ateliers, démonstrations, dégustations, conférences et concours, afin de promouvoir les contacts entre professionnels.

Le Horeca Hub sera le centre névralgique avec un large éventail de propositions qui aborderont les principaux défis auxquels le secteur est confronté : innovation, numérisation, expérience client, intelligence artificielle, durabilité, attirer et retenir les talents, différenciation. Il y aura des ateliers de cuisine en direct, des dégustations, des exposés, des conférences et des séminaires pour les professionnels ; il y aura également une vitrine de solutions innovantes, ainsi que les concours Chef et Serveur de l'année, entre autres. En outre, l'espace Restauration Collective sera mis à l'honneur avec le nouveau Point de Rencontre de la Restauration

Collective, qui réunira les entreprises du secteur autour d'un espace de discussions et de démonstrations.

Pour la première fois, Hostelco et Restaurama occuperont les halls 4 et 6 de manière conjointe et intégrée. Ainsi, les équipements, machines et accessoires pour l'industrie hôtelière, l'ameublement, l'aménagement intérieur, la décoration et la technologie seront exposés en même temps que les produits alimentaires destinés à la restauration et à l'alimentation hors foyer, les divisions de restauration des grandes multinationales du secteur et les marques leaders du marché.

D'autres activités sont également prévues, notamment les Hostelco Awards, qui récompensent les meilleures initiatives du secteur, et les Food and Hospitality Startups, qui présentent une sélection d'entreprises nouvellement créées.

Pere Taberner, président d'Hostelco, déclare : *"Le partenariat entre Hostelco et Restaurama crée un espace unique qui offre un grand potentiel, accumule des synergies et crée de nouvelles opportunités pour un secteur qui demande de plus en plus de solutions conjointes, innovantes et personnalisées pour les produits et les services destinés au secteur Horeca"*.

"C'est pourquoi, a-t-il ajouté, nous préparons pour 2024 la proposition conjointe la plus ambitieuse de ces dernières années, entièrement axée sur les activités des entreprises et les besoins des professionnels du secteur."

À cet égard, M. Taberner a également tenu à souligner la valeur de la présidence qu'il partage avec Jordi Gallés, PDG d'Europastry, d'un comité d'organisation qui a réussi à réunir certains des principaux acteurs de tous les secteurs de l'offre et de la demande, dont Bongard, Caterdata, Frigicoll, Ibersol, Icg, Intecno, Jacobs Douwe Egberts, McDonalds España, Quantum, Pordamsa, Rancilio, Unilever España, Uve Solutions et Welbilt, ainsi que les associations les plus représentatives du secteur, telles que Aecoc, Cehat, Fedis Horeca, Foodservice Institute, Hostelería de España et ITH.

Alimentaria et Hostelco, une formule à succès

Lors de sa dernière édition, qui s'est tenue en mai 2022, Alimentaria et Hostelco ont accueilli plus de 3 000 entreprises exposantes, dont 29 % d'entreprises internationales de 57 pays, et 100 000 visiteurs, ce qui témoigne de son succès en tant que principale plateforme de promotion des affaires, de l'internationalisation et de la mise en réseau.

Plus d'informations :