

18 – 21 mars, 2024
www.alimentaria.com

Avec plus de 150 activités, conférences et spectacles de cuisine en direct

Hostelco et Restaurama dévoilent "The Horeca Hub", qui regroupe les meilleures solutions pour le secteur

Comment la robotique et l'IA peuvent-elles être utiles ? Comment réduire les coûts énergétiques ? Qu'est-ce qui attirera les talents qualifiés ? Pour répondre à ces questions et aider à relever les principaux défis du secteur, Hostelco et Restaurama ont créé "The Horeca Hub, Live Solutions", un nouvel espace multidisciplinaire et expérientiel proposant des conférences, des ateliers, des démonstrations et de la cuisine en direct pour présenter les dernières innovations et aborder les questions clés de la chaîne Horeca, telles que la durabilité, la numérisation, l'attraction des talents ou l'internationalisation.

Le 4 décembre 2023 - Hostelco, le Salon international des équipements et machines pour la restauration, l'hôtellerie et le Food Service, et **Restaurama**, le Salon de l'alimentation pour le canal Horeca, qui se tiendra entre le 18 et le 21 mars 2024, ont créé "The Horeca Hub", le nouveau centre névralgique de la plateforme qui rassemblera des solutions innovantes et durables pour relever les défis auxquels est confrontée l'industrie de l'Horeca.

Avec plus de 150 initiatives pour les professionnels associés au canal Horeca, ainsi que les gestionnaires de centres d'achat, de distribution, de logistique et de vente au détail, The Horeca Hub programmera des activités axées sur différents vecteurs commerciaux de l'industrie, tels que la numérisation, la gastronomie, l'innovation, l'internationalisation, la durabilité, les ressources humaines, la livraison et bien d'autres encore.

Selon **Mar Santarrufina**, directeur d'**Hostelco**, *"nous voulions créer un lieu dynamique et multidisciplinaire pour rassembler l'univers de l'hôtellerie et fournir une vue à 360 degrés de toutes ses facettes, de ses défis et des solutions existantes. Il s'agit d'un environnement complexe"*, déclare Santarrufina, *"d'une importance considérable pour l'économie espagnole, qui se transforme non seulement grâce à la technologie, mais aussi en fonction de l'évolution des habitudes de consommation."*

Des solutions à 360 degrés pour le canal Horeca

Le Horeca Hub recueillera des propositions qui répondent aux défis qui se posent tout au long de la chaîne de valeur de l'Horeca, comme ses liens de plus en plus étroits avec le canal de vente au détail, qui a un impact sur la structure des établissements touristiques, des restaurants, des bars et des cafés, et notamment des nouvelles solutions de gestion d'entreprise aux manières de gérer les ressources humaines, en passant par les écosystèmes clés tels que l'équipement, la distribution, la logistique, la robotique, la numérisation, la livraison et l'alimentation et les boissons.

Le Horeca Hub sera composé de différents espaces réservés à la connaissance et à la génération d'expériences : le salon VIP, qui accueillera un espace pour les acheteurs clés ; plusieurs émissions de cuisine et des classes, avec des ateliers culinaires en direct donnés par des chefs renommés et d'autres experts de la gastronomie, des services alimentaires et de l'hôtellerie. Il comprendra

également un espace de réunion pour les acheteurs et un autre réservé à l'exposition des produits et solutions récompensés par les prix Hostelco ; un espace pour les start-ups finalistes des prix Food & Hospitality Start-ups ; un espace pour l'automatisation et la robotique, qui présentera les derniers modèles et avancées en matière d'intelligence artificielle (IA), de robots collaboratifs et de modèles de numérisation ; et un espace présentant des start-ups et des équipements, des solutions technologiques et des projets novateurs.

Le programme prévoit également une série d'activités visant à attirer et à retenir les talents, avec des propositions innovantes sur la gestion du personnel et sur la manière de rendre la chaîne Horeca plus attrayante pour ses travailleurs. L'édition 2024 des **concours "Chef de l'année" et "Serveur de l'année"** y sera également organisée.

Café, boulangerie et pâtisserie

Ce secteur a été créé en réponse aux nouveaux défis, formats et tendances du marché. Son objectif est d'encourager la mise en réseau des professionnels de l'Horeca et du commerce de détail et de favoriser les relations commerciales et l'échange de connaissances et d'expériences, non seulement au niveau national, mais aussi dans toute l'Europe.

Il s'agit d'un espace où le café et le thé, la pâtisserie, les produits de boulangerie, les glaces, le chocolat et les accessoires sont à l'honneur et qui rassemble l'offre la plus complète de ce secteur, y compris les produits alimentaires, les équipements, les machines, les accessoires et la technologie.

Il disposera également de son propre forum d'activités basées sur l'expérience, avec des dégustations de produits, des démonstrations, des dégustations et des cuppings, ainsi que des sessions de formation, des conférences et divers événements, tels que la finale espagnole du championnat du monde de la pizza, organisée en partenariat avec l'Associazione Verace Pizza Napoletana, qui aura lieu le 20 mars.

Participation de l'industrie

La plateforme Alimentaria et Hostelco est en partenariat avec les principales associations nationales et internationales du secteur, qui participeront à la création du contenu des conférences et des congrès du salon, comme **FCSI - Foodservice Consultants Society International ; EFS - European Foodservice Summit ; CLIA - Cruise Lines International Association ; CEHAT - Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos ; ITH - Instituto Tecnológico Hotelero ; Hostelería de España ; Marcas de Restauración ; ADISCAT - Asociación de Empresas de Distribución y Logística de Bebidas y Alimentación de Cataluña ; FEDISHORECA - Federación Española de Empresas de Distribución a Hostelería y Restauración ; ou AECOC - Asociación de Fabricantes y Distribuidores**, entre autres.

Tous garantissent que les acheteurs les plus spécialisés viendront au salon et apporteront leur soutien à une série de conférences, de séminaires et de présentations animés et bien remplis. L'objectif est de contribuer à une meilleure connaissance et à des solutions pour tous ceux qui se consacrent à la gestion d'hôtels, d'hébergements touristiques, de restaurants commerciaux indépendants, de restaurants de marque, de lignes de croisière, de sociétés de restauration ou de livraison, et de bien d'autres secteurs d'activité.

Hostelco et Restaurama, la réponse globale de la chaîne Horeca

Pour la première fois, l'offre des 600 exposants attendus à Hostelco, Restaurama et Coffee, Bakery and Pastry sera intégrée et occupera conjointement les pavillons 4, 6 et 7 du site de Gran Via. Ainsi, la force collective des deux salons constituera une plateforme complète axée sur le canal Horeca, un secteur économique d'une importance considérable, puisqu'il représente 6,2 % du PIB espagnol et emploie plus de 1,7 million de personnes.

Lors de sa précédente édition, en avril 2022, Alimentaria & Hostelco, organisée par Alimentaria Exhibition - Fira Barcelona, a accueilli plus de 3 000 entreprises exposantes, dont 29 % d'entreprises internationales représentant 57 pays, ainsi que quelque 100 000 visiteurs, preuve de son succès en tant que principale plateforme d'affaires, d'internationalisation et de mise en réseau de l'industrie.