



ENTREVISTA

Arantxa Segurado

Directora de Hostelco



«Por primera vez, Hostelco se celebrará simultáneamente con el salón Alimentaria. Esto genera sinergias que del 16 al 19 de abril convertirán la práctica totalidad del recinto de Gran Via de Fira de Barcelona en la mayor plataforma internacional dedicada a toda la cadena de valor del hospitality, desde el equipamiento hasta la gastronomía, Food service y canal Horeca...»

Hostelco es una de las citas más importantes del sector de Equipamiento para Restauración, Hostelería y Colectividades en Europa, un evento que reúne cada dos años en Barcelona las novedades y tendencias en equipos y maquinaria para la hostelería, en menaje, mobiliario, textil, etc. «Las cifras record del turismo receptor de los últimos años nos garantizan una elevada ocupación hotelera. La aceleración del crecimiento de los viajes a España realizados por los extranjeros y la prolongación de la tendencia al alza de la demanda nacional explican esta evolución favorable del negocio», analiza Arantxa Segurado, Directora de Hostelco, quien, a lo largo de esta entrevista, nos introduce en la vorágine que este evento significa.

¿Cómo se presentará la próxima edición de HOSTELCO a los empresarios del sector hotelero?

Con más oferta que nunca, muchas novedades y un gran número de productos de su interés. De hecho, a 4 meses de su celebración, Hostelco ha registrado sold out en diversos sectores y ha asignado ya el 80% del espacio disponible. Así, todo apunta a que la próxima edición ocupará 21.000 m², cifra superior a las previsiones y que supone un 20% más que en 2016.

Los empresarios del sector hotelero, además, podrán visitar en The HOSTELCO Experience "LIVE HOTEL", la reconstrucción de un hotel de más de 350 m² que reproducirá un lobby y varias suites con todo lo último en interiorismo y decoración, además de las más actuales soluciones tecnológicas aplicadas al negocio hotelero. Este espacio acogerá también conferencias de arquitectos, gestores, técnicos y operadores del canal contract que darán las claves para no perder comba en un negocio tan cambiante como el del alojamiento turístico.

¿Qué novedades va a encontrar el visitante en HOSTELCO 2018? ¿Qué es lo que diferencia esta edición de las últimas?

Por primera vez, Hostelco se celebrará simultáneamente con el salón Alimentaria. Esto genera sinergias que del 16 al 19 de abril convertirán la práctica totalidad del recinto de Gran Via de Fira de Barcelona en la mayor plataforma internacional dedicada a toda la cadena de valor del hospitality, desde el equipamiento hasta la gastronomía, Food service y canal Horeca.

Por otro lado, Hostelco presentará diversas actividades englobadas en "The HOSTELCO Experience", un espacio que además del "Live Hotel", incluirá también "Live Gastronomy", que acogerá grandes chefs, como Nando Jubany (restaurante Can Jubany, Calldetenes, Barcelona), Andoni Luis Aduriz & Guillermo Cruz (Mugaritz, Errenteria, Gipuzkoa) o

"Según las previsiones, Alimentaria y Hostelco contarán en total con más de 4.500 expositores que ocuparán 100.000 m² de superficie y con la presencia de 150.000 visitantes..."

Mario Sandoval (Coque, Madrid), que llevarán a cabo talleres de alta gastronomía en vivo y en directo.

Contará, además, con los showcooking de Fina Puigdevall y Rafael Aranda, del restaurante Les Cols (Olot), de Toni Massanés (Fundación Alicia), así como con demostraciones y ponencias centradas en la restauración social.

En este ámbito, Francesc Muntanyola, director de Km Consulting, y Miguel Ángel López, investigador y profesor del Basque Culinary Center (San Sebastián) mostrarán respectivamente diferentes técnicas de cocina en restauración colectiva y las normas imprescindibles de la higiene alimentaria, Asimismo, Rosa Maria Esteva (Grupo Tragaluz), Carlos Bosch, (El Portal Taberna & Wines de Alicante), y Kristian Lutaud, director de Gastoel y asesor gastronómico, presentarán ponencias sobre diferentes aspectos de la oferta gastronómica relativos a su selección, gestión y presentación.

Por otro lado, la panadería, pastelería y pizzería siguen siendo sectores destacados de Hostelco, que acogerá las ponencias y demostraciones del maestro panadero Pere Fabregà; del chef pastelero Olivier Fernández y del maestro chocolatero David Pallàs.

Hostelco habilitará asimismo un 'speakers corner' ubicado en el pabellón 8, que acogerá expertos en diversos ámbitos como chefs, directivos o empresarios, que compartirán con los instaladores, técnicos, especialistas y otros asistentes sus experiencias, con el objetivo de indicar cómo optimizar recursos y encontrar las soluciones más idóneas para cada caso. Participarán también técnicos de mantenimiento e instaladores que mostrarán cómo prevenir averías y las principales tendencias de este sector, que -ya en



la actualidad- se basan en un uso cada vez mayor y más especializado de las últimas tecnologías.

¿Qué otros aspectos destacaría en lo que se refiere a los servicios añadidos para el visitante? ¿Qué tipo de actividades han planeado ustedes para esta feria?

Además de The HOSTELCO Experience, el salón acogerá la final del XII Campeonato Nacional de Baristas que, organizado con la colaboración del Fórum Cultural del Café, premia cada año la habilidad demostrada por los concursantes en la elaboración de este producto y de diferentes bebidas a base de café. Este espacio acogerá asimismo la celebración del 2º

Campeonato Nacional de Aeropress y el 2º Campeonato Nacional de Cata. Paralelamente, unos renovados Premios Hostelco centrarán la atención de empresas, profesionales y prescriptores durante una noche de gala, que tendrá lugar en la sala oval del MNAC la noche del 17 de abril, en la que se entregarán a los mejores fabricantes, distribuidores, proyectistas, arquitectos e interioristas de los establecimientos dedicados a la hostelería los galardones concedidos por el jurado.

¿Con qué apoyos y servicios cuenta el expositor?

El expositor cuenta con todo los servicios de la cartera de





Fira de Barcelona, que incluyen incluso facilidades de transporte y alojamiento, y el apoyo de la organización que este año ha logrado atraer al salón a más de 4.000 buyers nacionales e internacionales gracias a un aumento del 50% de nuestro presupuesto en internacionalización. Se trata de compradores internacionales -400 de ellos invitados directamente a través del programa "Hosted Buyers"- de más de 20 países, sobre todo de Europa y Norte de África, principalmente importadores y distribuidores nacionales que operan en los sectores del equipamiento, maquinaria y accesorios para hostelería. A estos colectivos se sumarán además los representantes de 80 cadenas hoteleras, de restauración y colectividades.

Los encuentros se gestionarán a través de una herramienta de 'matchmaking' online que Hostelco proporcionará gratuitamente a expositores y buyers para organizar de forma directa y eficaz los encuentros B2B con las firmas de su interés. Las reuniones tendrán lugar en el stand de las empresas expositoras de Hostelco contactadas por los compradores.

También se ha aumentado la inversión en la campaña de promoción y publicidad entre las cabeceras sectoriales nacionales y en las más importantes del mundo y la presencia comercial del salón en más de 100

países a través de una red de más de agentes y delegados comerciales.

En definitiva, un gran potencial para establecer nuevos contactos y crear oportunidades concretas de negocio.

¿Cuáles son las cifras de superficie de exposición y del número de expositores? ¿Cuántos visitantes se esperan?

Según las previsiones, Alimentaria y Hostelco contarán en total con más de 4.500 expositores que ocuparán 100.000 m² de superficie y con la presencia de 150.000 visitantes.



¿Qué sectores dentro de la Feria, van a tener una mayor representación? ¿Cuáles son los que están logrando un mayor desarrollo?

Maquinaria y equipamiento para la hostelería es el sector que representa, por sí solo, casi la mitad de la oferta. El resto de la exposición comercial lo ocuparán Menaje, servicio de mesa, utensilios y envases; Tecnología, entretenimiento y software; Área café; Textiles, ropa y uniformes; Interiorismo, decoración iluminación y mobiliario; Limpieza y lavandería; Vending; Envases y Embalajes; Pan y pizza, equipos y utensilios; y Heladería y pastelería. Todos estos sectores están registrando índices de crecimientos parecidos.

Desde su experiencia, y en general ¿podría indicarnos por dónde se están desarrollando las tendencias en el sector hoteles y turismo?

Las principales tendencias a nivel arquitectónico apuntan a estructuras ecosostenibles, que incorporan criterios constructivos capaces de garantizar el uso racional de los recursos y el respeto al medio ambiente. Esto procede de una mayor conciencia medioambiental que redundará en favor de un turismo responsable que busca establecimientos acordes a las

CISA

CISA eSIGNO
Contactless lock

Innovadora Solución de Seguridad
para Hoteles & Resorts

Visítenos en
HOSTELCO 2018
Pabellón 7, Stand E-511

Diseño elegante y compacto, tecnología versátil

CISA eSIGNO combina el diseño más innovador con las prestaciones de seguridad más avanzadas: su configuración, elegante y compacta, se adapta a las más variadas exigencias desde el punto de vista mecánico y estético, integrándose perfectamente con el estilo de cada interiorismo. CISA eSIGNO funciona de forma intuitiva, simplemente acercando la tarjeta al lector mediante la tecnología contactless, compatible con tecnología NFC y disponible en versión wireless.

Para obtener más información, visite cisa.com - allegion.com

prioridades del cliente -cada vez más exigente en este sentido- y que además reduce significativamente el consumo energético y los costes de mantenimiento del hotel.

Otra tendencia está marcada por la crisis de la construcción y la escasez de terrenos edificables que han llevado al "reciclaje de espacios", así que, en la actualidad, existen hoteles que se han construido transformando viejas estructuras abandonadas como anfiteatros, antiguos pajaros o incluso cárceles. O también en ocupar lugares sorprendentes, como la copa de los árboles, un iglú o una cueva. El caso es proporcionar al cliente una experiencia gratificante y completa, en sintonía con sus preferencias y expectativas.

En este sentido, segmentar la demanda es prioritario, precisamente para establecer cuáles son los requisitos imprescindibles de un hotel para satisfacer su target, y es obvio que la distribución del espacio, el interiorismo y el equipamiento en general son factores básicos para recrear el ambiente perfecto para un determinado perfil de cliente. La aplicación de los sistemas IOT (Internet de las Cosas) y de las últimas tecnologías también son clave para asegurar una correcta gestión y el buen funcionamiento de los servicios.

Y por último, ¿podría darnos su valoración sobre la coyuntura actual y previsión futura del sector hotelero en España?



Las cifras record del turismo receptor de los últimos años nos garantizan una elevada ocupación hotelera. La aceleración del crecimiento de los viajes a España realizados por los extranjeros y la prolongación de la tendencia al alza de la demanda nacional explican esta evolución favorable del negocio. De hecho, según los últimos datos disponibles, tras crecer un 12% en 2016 y alcanzar los 14.800 millones de euros, se calcula que la facturación del sector hotelero habrá registrado un aumento del 10% a finales de este año.

Sin embargo, descansar en los laureles nunca es una buena opción, y no

hay que perder de vista los cambios constantes que se realizan en este ámbito tan dinámico.

Innovar, rehabilitar y transformar es imprescindible para no perder mercado en un sector tan competitivo. Por esta razón, una feria como Hostelco es una cita fundamental para los operadores del sector hostelero, y no sólo por tratarse de una completa plataforma comercial, sino por ser un escaparate de las últimas tendencias e innovaciones absolutamente necesarias para consolidar los éxitos conseguidos y prepararse para afrontar los retos de futuro de esta industria.



Yellow & Black, la colección más sofisticada del servicio Atelier by Carmela Martí

El estilo más sofisticado, vanguardista y con cierto aire industrial cobra protagonismo en los hoteles cosmopolitas. La temporada de invierno imprime un nuevo concepto a los textiles, que nos transportan a ambientes más urbanitas como sucede con la nueva colección del servicio Atelier by Carmela Martí Decoración de Resuinsa, Yellow & Black.

Así pues, se trata de tonalidades tendencia que proyectan modernidad, pues la paleta cromática contrasta entre un elegante negro y un potente amarillo que se combinan con la luminosidad



Yellow & Black es, además, la propuesta perfecta para poner el acento en entornos más urbanos. Para ello, las mesas de los restaurantes quedan perfectamente vestidas con textiles llenos de color, contrastados y modernos en los que predominan los esquemas geométricos y simétricos. El toque de distinción se logra con el juego que proporcionan los manteles, las servilletas y los caminos con mesas más vestidas. Pero si se quiere un ambiente más desenfadado, las

nuevas propuestas van orientadas hacia diseños individuales con detalles y acabados de la máxima calidad.

del blanco. De esta manera, los textiles cobran mayor fuerza y personalidad, otorgando ese toque urbano que tanto se busca en los establecimientos. Así, el amarillo y el negro se conjugan sutilmente en elementos textiles y de decoración que se encuentren en la habitación.

Los motivos geométricos y clásicos, como las rayas anchas, la pata de gallo y los tejidos con matices masculinos ofrecen detalles visuales y originales. De hecho, se han convertido en 'must have' para esta temporada. Para resaltarlos, los bordados se muestran de manera marcada en negro y amarillo para presentar intensidad y carisma.

