vinetur

Barcelona reúne a la hotelería gastronómica en la segunda edición de THE LOBBY

El encuentro incluirá seis intervenciones profesionales y seis Premios Nacionales de Hotelería Gastronómica

miércoles 28 de octubre de 2026

Gastronomic Forum Barcelona acogerá el próximo 3 de noviembre la segunda edición de THE LOBBY – Hotel & Gastro Talks, una cita centrada en la hotelería gastronómica que reunirá en una sola tarde seis intervenciones profesionales y la entrega de seis Premios Nacionales de Hotelería Gastronómica. La jornada está organizada por Food Design Company y se celebrará de 17:30 a 19:00 horas en el escenario Forum Lab, en el Recinto Gran Via, pabellón 1.

La organización presenta el encuentro como un espacio para conocer tendencias del sector, problemas habituales en la gestión hotelera vinculada a la gastronomía y nuevas líneas de trabajo para hoteles, restaurantes y marcas. El formato concentrará en 90 minutos a perfiles de la cocina, la dirección de alimentos y bebidas y el diseño aplicado a la restauración hotelera.

El programa incluye cinco master talks individuales y una multitalk final con varias voces del sector. Food Design Company ha señalado que los participantes de esa conversación colectiva se darán a conocer pocos días antes de la cita. Con esa estructura, THE LOBBY suma seis intervenciones en total, tal y como había avanzado la organización.

Entre los ponentes ya confirmados figura Toni Massanés, director general de la Fundació Alícia. También intervendrá Niki Pavanelli, chef ejecutivo de Il Bocconcino, restaurante con una estrella Michelin en Royal Hideaway Corales Resort. A ellos se suman Rodrigo Ofner, director corporativo de F&B de Puente Romano Beach Resort y Nobu Hotel Marbella; Roland Lamprecht, chef ejecutivo de Forestis Dolomites, y Javier Maseda, director de diseño de ipdea.com.

La presencia de responsables de cocina, dirección operativa y diseño dibuja un programa orientado a varias áreas de la actividad hotelera. En el sector, la sigla F&B alude a food and beverage, el departamento que gestiona la oferta de restauración y bebidas de un hotel. Su peso ha ganado espacio en muchos establecimientos de alta gama, donde la cocina, los bares, el servicio de desayunos o el lobby han pasado a ser parte de la identidad del negocio y no solo servicios complementarios.

Tras las intervenciones se celebrará la entrega de los Premios THELOBBY 2026, definidos por sus impulsores como los Premios Nacionales de Hotelería Gastronómica y avalados por AIDABE. Los galardones se repartirán en seis categorías: Mejor Hotel Gastronómico de España, Mejor Director o Directora de F&B de España, Mejor Lobby de Hotel, Mejor Restaurante de Hotel, Mejor Buffet de Hotel y Premio Tributo Barcelona a la Hospitalidad Contemporánea.

Dos de esas categorías se incorporan este año: Mejor Restaurante de Hotel y Mejor Buffet de Hotel. Con esa ampliación, la cita amplía su foco sobre espacios y servicios que han ganado peso comercial dentro de la oferta hotelera, en especial en los establecimientos que buscan diferenciar su propuesta a través de la gastronomía y la experiencia de sala.

La convocatoria está dirigida a profesionales de la hotelería de lujo, la alta gastronomía y la coctelería premium. Food Design Company mantiene abierta la solicitud de invitaciones y recomienda tramitarlas antes del próximo 30 de octubre, ya que el aforo es limitado. La empresa define THE LOBBY como un proyecto propio dentro de su actividad como consultora de innovación estratégica, con trabajos ligados al diseño y desarrollo de proyectos, productos y encuentros en torno a la gastronomía para hoteles, restaurantes, marcas e instituciones.

La celebración de THE LOBBY dentro de Gastronomic Forum Barcelona sitúa esta jornada en uno de los grandes puntos de reunión del sector de la restauración y la alimentación en España. La fórmula elegida por sus organizadores combina formación breve, conversación profesional y reconocimiento a proyectos y perfiles del ámbito hotelero gastronómico, con Barcelona como sede de esta segunda edición.