vinetur

Alimentaria+Hostelco impulsa el sector Horeca con nuevos espacios y más de 3.300 empresas expositoras

La feria reunirá a 110.000 profesionales y refuerza su apuesta por la innovación, la panadería y el café

jueves 26 de febrero de 2026



Alimentaria+Hostelco celebrará una edición marcada por la creación de nuevos espacios dedicados a la innovación y el análisis de tendencias en el sector Horeca. El evento tendrá lugar del 23 al 26 de marzo en el recinto Gran Via de Fira de Barcelona y

contará con la participación de más de 3.300 empresas expositoras, que ocuparán 100.000m² distribuidos en siete pabellones. La organización prevé la asistencia de más de 110.000 visitantes profesionales, de los cuales el 25% serán internacionales, consolidando así su papel como principal plataforma de negocio y networking para la hostelería y la restauración.

La gran novedad de esta edición es la puesta en marcha de tres espacios temáticos: The Horeca Hub, The Bakery & Pastry Hub y The Coffee Stage. The Horeca Hub se convertirá en el mayor encuentro multidisciplinar para los profesionales del canal Horeca, con una superficie de 3.000m² y cerca de 200 actividades simultáneas. El programa incluye ponencias estratégicas, showcookings, degustaciones y presentaciones de productos y soluciones orientadas a la hostelería. Más de 600 empresas del sector Horeca y foodservice, el 30% de ellas internacionales, participarán como expositoras y se espera la presencia de un millar de compradores estratégicos.

J. Antonio Valls, director general de Alimentaria Exhibitions, ha señalado que Alimentaria+Hostelco da "un paso decisivo para acompañar la transformación del canal Horeca con nuevos espacios específicamente pensados para el sector". Según Valls, el objetivo es reforzar el compromiso con la innovación y la competitividad, anticipando tendencias y generando nuevas oportunidades de crecimiento.

El congreso de The Horeca Hub abordará temas como tendencias emergentes, evolución del consumidor, transformación digital, nuevos modelos de negocio, eficiencia operativa y experiencia de cliente. Entre los ponentes figuran Jorge Marichal (CEHAT), Miguel Ángel Sanz (Turespaña), Jennifer Pettinger (Global Restaurant Investment Forum), Rebeca Muñoz (Livit), Carlos Reig (La Confiteria), Juan Umbert (Makeat), Emilio Gallego (CEHE), Víctor Mayans (Artiem Hotel) y los fundadores de Gertel & Fraser. Además, el congreso Imagine Foodservice Europe reunirá a líderes de la restauración de marca europea para analizar oportunidades y cambios en el sector, con la participación de representantes de FoodDrinkEurope, McWin, KFC, FoodBox y Taco Bell, entre otros.

La programación gastronómica contará con la presencia de chefs reconocidos como Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas (Disfrutar), Paolo Casagrande (Lasarte), Paco Pérez (Miramar), Hideki Matsuhisa (Koy Shunka) y los hermanos Torres (Cocina Hermanos Torres). Estos profesionales protagonizarán showcookings en directo dentro del programa “La Ciudad de los prodigios – Origen y destino”, que reunirá a chefs de alta gastronomía de Barcelona y de otras regiones.

Por primera vez se celebrará el Campeonato Internacional de Cocina de Alimentaria, patrocinado por Alimentos de España. Este concurso profesional por equipos se organiza bajo los estándares de la World Association of Chefs Societies, que agrupa a más de 12 millones de cocineros en 110 países. También se entregarán los HORECA Awards 2026, que alcanzan su octava edición, así como otros galardones como Cocinero del Año y Camarero del Año.

The Bakery & Pastry Hub será el espacio dedicado a la panadería, pastelería, chocolatería y heladería, con la participación de profesionales como Joan Roca, el influencer argentino Ramón Garriga (‘Gluten Morgen’), Miquel Guarro, Nikita Harwich, Irene Amat, Antonio Bachour (Mejor Pastelero del Mundo 2024) y Lluc Crusellas (World Chocolate Master 2022). Este espacio acogerá el Premio El Mejor Pan, que distinguirá a las mejores propuestas por su técnica, sabor, textura y calidad.

El café tendrá protagonismo en The Coffee Stage, donde se analizarán las oportunidades de crecimiento de esta categoría en el canal Horeca. El programa incluirá catas profesionales, campeonatos de baristas y actividades inmersivas como Coffee Rave. Entre los ponentes estarán Andre Barretto (My Coffee Guide), Eire Schepper (Eira Coffee) y Montserrat Prieto (AECafé).

Alimentaria+Hostelco, organizada por Alimentaria Exhibitions, cumple 50 años y refuerza su apuesta por la conexión entre la industria y la hostelería del futuro, con una programación que busca anticipar tendencias y ofrecer soluciones innovadoras para el sector.