

Jordi Roure,

Presidente de FELAC y

Presidente del comité organizador de Hostelco

“Hostelco 2016 se plantea como un **centro de actividad y oportunidades** que el sector no quiera ni pueda desaprovechar”

Hostelco, el salón del equipamiento, maquinaria y servicios para hostelería y colectividades, que se celebra en Barcelona del 23 al 26 de octubre, ultima ya detalles de una nueva edición que se presenta llena de novedades. La oferta del salón se amplía con nuevos sectores y programas especiales dirigidos a los profesionales de la hostelería y la restauración, siendo uno de los principales objetivos del evento contribuir a la dinamización de un mercado nacional, cada vez más activo gracias al buen comportamiento del turismo. Junto a Área Café, el Fórum Gastronómico y al Congreso de Restauración Colectiva, Hostelco integrará la Barcelona Hosting Week, una gran plataforma sectorial de la industria gastronómica que incluirá toda la cadena de valor del sector, desde el equipamiento hasta la elaboración y distribución del producto.

Hostelco 2016 recogerá las novedades de 11 sectores, el más representado de los cuales será el de equipos y maquinaria de hostelería. Les siguen los ámbitos de Menaje y servicio de mesa; Gestión, control informática y seguridad; Textil y uniformes; Empresas de servicio; Mobiliario y decoración; Limpieza, equipos y productos para lavandería, tintorería, higiene y limpieza en general, y el Área Café, además de los nuevos sectores de Pastelería, Panadería y Heladería.

Como novedad, además, se habilitará una zona dinámica e interactiva dedicada a las novedades, donde estarán expuestos no sólo los productos más innovadores presentados por las empresas expositoras, sino también las tendencias más en boga a nivel mundial 'rastreadas' por los 'hunters' del sector seleccionados entre los mejores expertos, cazadores de tendencias y bloggers.

Jordi Roure es, desde el 2007, presidente de la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de

Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (FELAC) y presidente del comité organizador del Salón Internacional del Equipamiento para Restauración, Hotelaría y Colectividades, Hostelco.

Profesional del sector de las máquinas de café desde 1974 y presidente de la Asociación de Fabricantes y Distribuidores de Máquinas Españolas de Café y Similares (MACAFE) desde el 2006, conoce muy bien el sector del café.

En la próxima edición de Hostelco, el equipamiento será protagonista en Área Café. Está prevista la exposición de empresas relacionadas con la preparación de la taza, desde café verde a los complementos servidos habitualmente con la infusión, pasando por máquinas de café, molinos, tostadores, artículos barista, de coctelería,... Un espacio dedicado en exclusiva al café.

A pocas semanas de la inauguración de Hostelco, ¿Cuáles son las expectativas para esta edición?

Hostelco volverá a reunir en su 18ª edición la mayor oferta de equipamiento, maquinaria y servicios para la hostelería y colectividades de la mano de las principales empresas del sector, el 20% de las cuales serán extranjeras.

En el certamen se mostrarán las novedades de 11 sectores: equipos y maquinaria de hostelería; menaje y servicio de mesa; gestión, control informática y seguridad; textil y uniformes; empresas de servicios; mobiliario y decoración; limpieza, equipos y productos para lavandería, tintorería, higiene y limpieza, y el Área Café, además de los nuevos sectores de pastelería, panadería y heladería.

Hostelco 2016 se ha focalizado en la atracción de compradores estratégicos como son distribuidores nacionales y cadenas hoteleras, de restauración y de

HOSTELCO

THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW



Hostelco, Salón del equipamiento, maquinaria y servicios para hostelería y colectividades

Edición: 18ª

Periodicidad: Bienal

Carácter: Profesional

Fechas: Del 23 al 26 Octubre 2016

Horario: De 10:00 a 19:00h.

Organiza: Fira de Barcelona y la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (FELAC) con la colaboración de la Federación Española de Hostelería (FEHR)

gestión de servicios españolas y extranjeras. En este sentido, se ha diseñado un programa dirigido a los distribuidores clave nacionales con facilidades e incentivos para impulsar su presencia en el salón, así como encuentros directos entre la oferta y la demanda. Asimismo, los nuevos sectores de panadería, pastelería y heladería serán los protagonistas de 'La Plaza', un espacio que acogerá actividades relacionadas con estos productos. El objetivo consiste en dar a conocer a profesionales y propietarios de hoteles, cafeterías o restaurantes cómo producir estos alimentos en el mismo establecimiento de forma artesanal y las ventajas del proceso, tanto desde el punto de vista de la rentabilidad como de la calidad del producto.

¿Cuál es el panorama actual del sector de fabricantes de equipos para café en hostelería de nuestro país?

El sector está en un buen momento con el turismo empujando y una hostelería en crecimiento que solicita nuevos equipos y con más prestaciones para adaptarse a las necesidades del momento.

¿Cuál ha sido la evolución de esta última década?

En la última década, los tostadores se han vuelto más exigentes con los fabricantes de máquinas de café al encontrarse ante una demanda más amplia de productos para satisfacer nuevas necesidades. Esto les ha llevado a mejorar la calidad del café y de su servicio. También han tenido que hacer frente a la irrupción de la cápsula en la hostelería.

¿Y las tendencias actuales hacia dónde van?

Las tendencias son muchas y variadas. El sector de fabricantes de equipos está inmerso en una evolución constante. Las últimas tendencias están

Cafés gourmet
Maquinaria para hostelería
Servicio técnico propio

Calle Castelar, 62.
50.013 Zaragoza
Tlf. 976 411 937 - Fax 976 411 447
cafes-ays@cafes-ays.com
www.cafesays.es

cafés
Cornellà

“Una manera especial de entender el mundo de la cafetería”

MUNDO ESPRESSO

cafés
Cornellà
C/ Llavant, 4-6, 17458 Fornells de la Selva GIRONA (Spain)
Tel. +34 972 476 300 Fax +34 972 476 617
www.cafescornella.com

El sector hostelero en vías de recuperación

Las ventas nacionales de maquinaria para hostelería se incrementan

El buen comportamiento del turismo junto al dinamismo del mercado interior han marcado un cambio de tendencia en el ámbito del equipamiento y servicios para la hostelería, que ahora vuelve a poner el foco en la demanda interna para explorar nuevas oportunidades, sin perder de vista el negocio internacional que mantiene su trayectoria ascendente.

El global del sector de la hostelería consolidó en 2015 su recuperación y dio empleo a un total de 1.505.150 profesionales según los datos de la Encuesta de Población Activa (EPA) del Instituto Nacional de Estadística. De éstos, 344.325 encontraron ocupación en la hotelería y 1.160.825 en la restauración, cifra récord que superó por primera vez los resultados de 2008, precedentes a la crisis.

Según el estudio de Fehrddata sobre el 'Universo del consumo fuera del hogar 2016', en España existen más de 391.000 establecimientos de hostelería, un 1,9% más que en 2015. De éstos, 151.000 son bares y cafeterías; 97.000 restaurantes (+0,3%); 13.000 locales de ocio (discotecas, juegos); 31.000 alojamientos; 42.000 establecimientos de restauración social (+0,2%); 4.000 catering y servicios de hostelería; y 51.000 comercios, como pastelerías, panaderías o áreas de servicios. Estos últimos son los que más han aumentado, registrando un incremento del 17% con respecto al ejercicio anterior.

El turismo, que supone ya el 11,2% del PIB español, proporciona la mayor parte de la actividad hostelera, aunque hay evidencia de la recuperación del consumo interno, sobre todo en los horarios de la comida (21,4% de las visitas) y de la merienda, que ha aumentado de un 2,2% con respecto a 2014 y ya supone el 22,5% de las visitas a bares y restaurantes abiertos durante una amplia franja horaria, en la que el consumo de café es un clásico (fuente: NPD Crest, Informe sobre Restauración en España 2015).

dando mucho protagonismo a las máquinas de café espresso, unos equipos de diseños vanguardistas cada vez más sofisticados que aumentan las prestaciones para el usuario y que han incorporado la tecnología digital, la cual ha marcado un antes y un después en el mundo del espresso.

Hasta ahora, máquina espresso y molino de café eran los reyes del equipamiento para el sector. Las nuevas tendencias nos traen nuevos formatos de preparación de café y con ello nuevos equipos y también nuevos artículos. ¿En qué punto de desarrollo está la actividad I+D+i en el sector del equipamiento para el café en hostelería en nuestro país?

El barista ha obligado a los fabricantes a evolucionar sus equipos adaptándolos a la actual demanda

Invertir en I+D+i es el camino a seguir por todos los fabricantes de máquinas de café, de modo que captar las necesidades de los usuarios es el primer ejercicio que ha de realizar un departamento de estas características para, posteriormente, implantar nuevos sistemas que cubran esas necesidades.

Los fabricantes, cada vez más innovadores, han dado un salto cualitativo en las últimas décadas gracias a la inversión en I+D+i, pero esta es una cuestión en la que se debe continuar poniendo el máximo empeño. Una de las novedades importantes son los sistemas de control sobre los equipos, que pueden ofrecer toda aquella información de interés para el comprador de estas máquinas.

Siendo un país, el nuestro, en el que el servicio de hostelería está ampliamente arraigado, ¿los profesionales del sector muestran interés por la novedades en equipamiento?

Los profesionales de la hostelería muestran mucho interés en todo lo que sean novedades y se preocupan por estar bien informados, sobre todo en lo que se refiere

a nuevas prestaciones. A su vez ha aparecido un nuevo tipo de usuario, cuyo producto estrella es el café, y que es mucho más exigente tanto con los orígenes del producto, como con la calidad y prestaciones de los equipos para conseguir su objetivo, la excelencia en cada taza.

¿El parque de equipos para el café en la hostelería española que edad media tiene? ¿Cada cuánto tiempo es conveniente renovarlos?

La edad media del parque de equipos para el café en la hostelería española está en torno a los 7-8 años. Lo ideal sería sustituir la máquina alrededor de los 5 años, tiempo en que suele estar amortizada por el tostador. Los costes de los mantenimientos de las máquinas serán el indicador que definirá cuando conviene cambiarlas. Otra causa que puede originar la renovación de los equipos son las innovaciones que periódicamente salen al mercado y que el cliente final solicita.

Hasta ahora, lo habitual en el sector ha sido que los tostadores hayan facilitado máquina de café y molino a los hosteleros a cambio de contratos de fidelización. ¿Es un patrón con futuro?

El que en España los tostadores faciliten las máquinas y los molinos a sus clientes a cambio de contratos de fidelización es un patrón que apareció en los años noventa. Está muy arraigado y se aplica en la mayoría de los casos, por lo tanto es difícil que vaya a cambiar a corto plazo. Tan solo la restauración sería capaz de cambiar este patrón, asumiendo la inversión que supone equipar sus establecimientos con esta maquinaria y negociando la compra de café de una forma distinta. Si echamos un vistazo a otros mercados de espresso en el mundo, podemos observar que hay distintos patrones.

¿Son competitivas las empresas españolas de fabricación de equipos para café en hostelería fuera de nuestras fronteras? ¿Qué porcentaje de negocio representa la venta al exterior para las empresas del sector?, ¿Qué mercados son los principales clientes de equipos para café en hostelería?

NOVEDAD Chocolate GOURMET

Los fabricantes españoles de máquinas de café son muy competitivos, y cuentan con una buena imagen gracias a la calidad de sus productos. Sus ventas al exterior representan el 50% de su facturación global, y sus principales mercados son Europa, Asia, Norte América y Oceanía.

¿En qué tipo de equipos destacamos?

Si las máquinas de café espresso son clasificadas en superautomáticas, tradicionales y de café filtro, podemos afirmar que los fabricantes españoles destacan en máquinas de café espresso tradicionales.

¿Qué ha significado para el sector la aparición de profesionales especializados en la preparación y servicio de café?

Ha comportado un avance muy positivo en todos los segmentos, obligando a los fabricantes a hacer evolucionar sus equipos adaptándolos a la actual demanda, desarrollando nuevos sistemas de extracción, sistemas de cápsulas y mecanismos más eficientes para el trabajo diario. Por otro lado, se está mejorando la calidad del grano que consumimos, y se está educando al cliente final con el objetivo de que sepa apreciar y exigir tazas de café correctamente elaboradas.

Gran parte de esta evolución viene dada por la labor que organizaciones como el Fórum Café están realizando en los últimos años.

¿Existe una buena conexión oferta-demanda por lo que se refiere al equipamiento para el café en hostelería?

Se puede decir, sin ningún lugar a dudas, que sí. La oferta es muy amplia, con muchos fabricantes tanto nacionales como extranjeros dispuestos a ofrecer sus productos en nuestro país poniendo énfasis tanto en las prestaciones como en el diseño de sus máquinas para satisfacer al máximo las necesidades del mercado.

¿Cómo valora la colaboración entre el Fórum Café y Hostelco? ¿Hacia dónde cree que se debe continuar trabajando en esta relación?

El café es uno de los protagonistas más importantes de la hostelería, y ha tenido siempre una presencia muy relevante en Hostelco, sobre todo en el ámbito de la maquinaria. El Fórum Café ha sido clave en aumentar el prestigio de este producto en Hostelco, especialmente por lo que se refiere a la divulgación de la cultura del café, gracias a actividades como el Campeonato Nacional de Baristas o las catas y conferencias sobre las múltiples características y matices de los diferentes cafés del mundo.

La colaboración Fórum Café – Hostelco juega un rol estratégico en el certamen, que redundará en beneficio de todos los operadores y profesionales del mundo del café generando formación y conocimiento. El objetivo de nuestra colaboración sigue siendo el mismo: seguir divulgando las propiedades de los diferentes tipos de producto, las diversas maneras de elaborarlo y consumirlo en el mundo. Es un tema fascinante, que merece toda la atención de los consumidores y de los profesionales que forman parte de la cadena de valor del café, desde la plantación hasta la taza.



Lata de 1 Kg

CHOCOLATE TRADICIONAL



Bolsa 1 Kg



Estuche 40 sobres



CACAO PURO especial Baristas

CHOCOLATINAS



T. 902 12 21 12

www.chocolatereybar.com

#reybar

