

Alimentaria 2012

Comunicado de prensa

26 de julio de 2011

Constituido el Comité Técnico, formado por prestigiosos profesionales pertenecientes a diferentes ámbitos de la restauración

Innovación e integración, pilares fundamentales de BCNVanguardia 2012

El nuevo congreso pretende convertirse en un verdadero punto de encuentro del sector de la restauración donde chefs, fabricantes, operadores, distribuidores y empresas de turismo puedan informarse de nuevos conceptos, productos, servicios y tendencias existentes en el mercado y de cómo integrarlos a su negocio en caso de que les aporten valor.

El flamante restaurante Sagàs de Barcelona fue escenario de la primera reunión de trabajo del recientemente constituido Comité Técnico del Congreso Internacional de Gastronomía de Barcelona-BCNVanguardia, que tendrá lugar entre los días 26 y 29 de marzo de 2012 en el salón Restaurama de Alimentaria.

Dicho Comité Técnico ha quedado configurado por profesionales de primera línea de diferentes ámbitos de la hostelería: **Joan Bagur** (chef y copropietario del centro de producción 'Artesanos del Dulce', en México DF), **Jordi Butrón** y **Xano Saguer** (socios fundadores de 'Espaisucre', la única escuela restaurante de postres del mundo), **José Carlos Capel** (crítico gastronómico del diario 'El País' y creador de Madrid Fusión), **Jordi Cruz** (cocinero más joven de España y segundo del mundo en obtener una estrella Michelin; ganador de la 1ª edición de Concurso Cocinero del Año; jefe de cocina de los restaurantes 'L'Angle' y 'Ábac', ambos con 1 estrella Michelin), **Javier de las Muelas** (empresario y uno de los más prestigiosos cocktailman a nivel mundial), **Mikel González** (director de Producto en Viajes Mundo Amigo, realizando desde hace años viajes culturales por todos los continentes), **Mey Hofmann** (creadora de la Escuela de Hostelería Hofmann, única escuela en toda Europa cuyo restaurante ha sido galardonado con una estrella Michelin desde 2004), **Iñaki Lz. De Viñaspre** (fundador-presidente de Grupo Sagardi), **Alfons Pastor** (director general de Grupo Caterdata), **Julia Pérez** (crítica gastronómica del diario El Mundo, Premio Nacional de Gastronomía 2005), **Philippe Regol** (chef y blogger gastronómico) y **Xavier Torrents** (director de I+D+I de Áreas).

Acogiéndose al nombre original del certamen, BCNVanguardia 2012 apuesta claramente por los términos 'Innovación' e 'Integración' (I + I) marcándose como objetivo prioritario que el congreso se convierta en "un verdadero punto de encuentro del sector de la restauración donde chefs, fabricantes, operadores, distribuidores y empresas de turismo puedan informarse de nuevos conceptos, productos, servicios y tendencias, y de cómo integrarlos a su negocio en caso de que les aporten valor", afirma Alfons Pastor, director general de Grupo Caterdata, coorganizador de BCNVanguardia para las tres próximas ediciones de Alimentaria.

Para Julia Pérez, crítica gastronómica del diario El Mundo y portavoz del Comité Técnico de BCNVanguardia 2012, "a diferencia de los servicios básicos y periféricos, la innovación nace de una oportunidad que podemos crear o identificar en el mercado, pero que hemos de saber integrar en nuestro negocio de forma que cree valor en la operación o en nuestra oferta".

Una innovación entendida como algo transversal que no solo va a hablar de cocina, sino de muchos otros aspectos relativos al negocio de la restauración: equipamiento,

Alimentaria 2012

Comunicado de prensa

26 de julio de 2011

educación y formación, servicio, producto, técnicas de cocina, procesos internos, gestión de recursos humanos y comercialización y comunicación (Internet 2.0, redes sociales, blogs, etc.).

“Nos hemos dado cuenta de que en muchos eventos, no solo congresos gastronómicos, se cuentan muchas cosas pero el asistente se vuelve a casa sin saber cómo integrarlas en su negocio. Nuestra ambición es ofrecer información al asistente de aquello que le ha cautivado en el congreso y facilitarle las cosas para que pueda incorporarlas a su empresa”, remarca Pérez.

Mercado profesional

BCNVanguardia 2012 pretende abarcar toda la restauración, desmarcándose del congreso de alta gastronomía puro y duro. “Queremos mezclar todos los ámbitos de la gastronomía y aspiramos a involucrar a otros actores del mercado, como pueden ser los hoteleros, las agencias de viajes, todo el sector turístico en general, proveedores, operadores de restauración y chefs, tanto con estrellas como sin ellas. Tenemos claro que tanto Restaurama como Alimentaria van dirigidos a un mercado profesional”, añade la portavoz.

En este sentido, dos serán las líneas maestras de la próxima edición del salón, que por primera vez en su historia estará más enfocado a la gestión del negocio que a la propia cocina: Oferta (Técnicas de cocina; Productos e ingredientes; Equipamiento; Educación y formación) y Gestión del Negocio (Cultura del servicio; Procesos internos; Comercialización y Comunicación; Turismo y Gastronomía; Gestión de Recursos Humanos). “El comité técnico considera que hay muchos chefs y restauradores en este país a los que les interesan otros aspectos que van más allá de los puramente culinarios”, concluye Pérez.

Grandes novedades

En BCNVanguardia 2012 se dará cabida a la teoría y la práctica en las distintas ponencias para conseguir valor real para todos los congresistas. Están previstas, además, varias actividades post-evento (grupos reducidos de entre 30-50 personas VIP) con el objetivo de interactuar con los asistentes de una manera completa.

Para todos aquellos que no puedan asistir personalmente al congreso, existirá la posibilidad de disfrutar de BCNVanguardia 2012 a través de TASTEONOMY (www.tasteonomy.com), innovador portal gastronómico que retransmitirá la totalidad de la programación.

Por último, el congreso contempla otorgar una serie de premios oficiales a todas aquellas personas y empresas que durante los últimos años han destacado por su innovación: conceptos de restauración, técnicas de cocina, equipamiento, recetas y/o uso de ingredientes, etc... Ésta y otras novedades se harán públicas próximamente.

Restaurama, el salón internacional de la alimentación fuera del hogar

Con una previsión de ocupación de 8.000 m², Restaurama 2012 contará con la participación de los principales food and beverage managers procedentes de la restauración tradicional y moderna, hostelería, vending y tiendas especializadas; así como compradores de los principales países importadores de canal horeca. Reuniones bilaterales, proyectos internacionales, seminarios y otras iniciativas facilitarán el contacto comercial. El grado de internacionalización del salón es uno de los más altos de Alimentaria, con un 36% de expositores internacionales, mayoritariamente procedentes de Italia, Francia y Alemania.

Más información en www.alimentaria-bcn.com

Departamento de Comunicación y Prensa - 93 452 11 04 – prensa@alimentaria.com

Alimentaria 2012

Comunicado de prensa

26 de julio de 2011

Un rasgo claramente diferenciador de Restaurama es el gran número de actividades paralelas que acoge, entre las que destacan, además del Congreso Internacional de Gastronomía de Barcelona-BCNVanguardia, la gran final de Concurso Cocinero del Año, el Proyecto IV y V gama, talleres, show-cookings y demostraciones prácticas con un claro enfoque empresarial.