

## **Llega Expo Foodservice 2016: la emoción en la restauración**

**Del 15 al 16 de junio, el Pabellón de Cristal de la Casa de Campo de Madrid acogerá una nueva edición de Expo Foodservice, la cita para el sector de la hostelería y la restauración. Más de 2.000 visitantes podrán acceder de forma gratuita a este evento que constituye una importante herramienta al servicio de todos los agentes del sector de la hostelería, así como una cita imprescindible para dinamizar el mercado, presentar novedades y conocer ideas innovadoras**

La crisis parece ir quedando atrás y en 2016 el nuevo consumidor ha aprendido a elegir cuidadosamente sus momentos de consumo. Tras pasar años pendiente del ticket, ahora valora otros factores de la restauración. No sólo exige calidad y un precio justo, sino que vuelve a demandar el cuidado de aspectos del servicio relegados durante la crisis.

El nuevo consumidor pide una experiencia que combine precio y conveniencia, origen y salubridad de los alimentos, innovación, personalización, servicios tecnológicos, atención profesional, identificación con la marca, ambiente...Estos factores conforman un nuevo modelo de gestión hostelera que, desde un enfoque multidisciplinar e integral, busca ofrecer una restauración emocional. Su objetivo es generar una experiencia global en el cliente.

Esta edición 12+1 ha sido concebida como la edición de la gestión de una emoción, la de la recuperación en el sector de la hostelería.

### Programa

El programa incluye mesas redondas protagonizadas por profesionales del sector que expondrán cómo han afrontado el cambio del consumidor en tiempos de crisis y la manera en que han gestionado sus emociones. Dentro de esta programación tendrán cabida aspectos como:

- Gestión tecnológica del restaurante.
- El food truck como tendencia y herramienta promocional.
- La decoración como ingrediente del menú hostelero.
- La promoción del talento interno y mejora del servicio.
- Reajuste en la carta de vinos tras la crisis.
- Salud en el plato.
- Relación con el cliente antes, durante y después del consumo.
- El pan como elemento diferenciador en hostelería.
- Operador integral; proveedores y prescriptores.
- Formatos en auge en restauración.

Asimismo, se presentará el I Barómetro de Tendencias de gestión para vender Fuera del

Hogar/Horeca, un estudio promovido por Connociam Consulting en colaboración con AECOC y Restauración News, que informa sobre la evolución de la gestión de fabricantes del sector de Alimentación y Bebidas en su acercamiento al canal Fuera del Hogar y reflejar los cambios en su estrategia de ventas. Sus resultados se han obtenido de entrevistas a las 150 principales empresas nacionales.

#### Actividades paralelas

Los más de 2.000 visitantes profesionales de Expo Foodservice tendrán de nuevo la oportunidad de conocer y probar las novedades de las empresas participantes en la Exposición Comercial, así como disfrutar de talleres, degustaciones y show cookings.

Tampoco faltará a su cita el tradicional Concurso de Decoración de Mesas y una nueva edición de los Premios Hot Concepts que reconocen la labor innovadora y diferencial de los negocios de restauración en diferentes categorías.

#### El corazón del negocio

Como en anteriores ediciones, el corazón de Expo Foodservice seguirá siendo Espacio Negocio, el formato de reuniones entre operadores de la restauración, incluyendo empresas con facturaciones superiores a los 40 millones de euros, y los proveedores que acuden a la exposición comercial.

Estas reuniones se organizan a través de una agenda comercial online y se celebrarán, como en anteriores ediciones, en salas privadas en las que cada operador participante podrá recibir las propuestas comerciales de los expositores.

Expo Foodservice, organizada por Ediciones y Estudios, empresa editora de la revista Restauración News, cuenta con una trayectoria de trece ediciones, a lo largo de la cual se ha convertido en un importante encuentro de negocios para el sector de la hostelería y la restauración.

Más información en [www.expofoodservice.com](http://www.expofoodservice.com)

#### Datos de contacto:

AxiCom

916611737

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>