

GASTRONOMIC

FORUM · BARCELONA

4 – 6 Noviembre 2024
Recinto Montjuïc, Barcelona

(RE)PENSEMOS
LA RESTAURACIÓN



Fira Barcelona

Alimentaria  Exhibitions



**EVENT
FOLDER
2024**

GASTRONOMIC
FORUM · BARCELONA

Edición 2024



Después del éxito de la última edición de Gastronomic Forum Barcelona, el **evento de referencia para el sector de la restauración y el food service**, nos proponemos dar un nuevo salto cualitativo y cuantitativo para la edición 2024.

Con **la mayor oferta expositiva** de su historia, más actividades, visitantes profesionales y una gran campaña de comunicación, la cita convertirá a Barcelona en la capital gastronómica del año.

CIFRAS 2023

360

Expositores

18.500

Visitantes
profesionales

256

Ponentes

144

Conferencias

8

Espacios de actividades
propios y aulas partners

Expositores

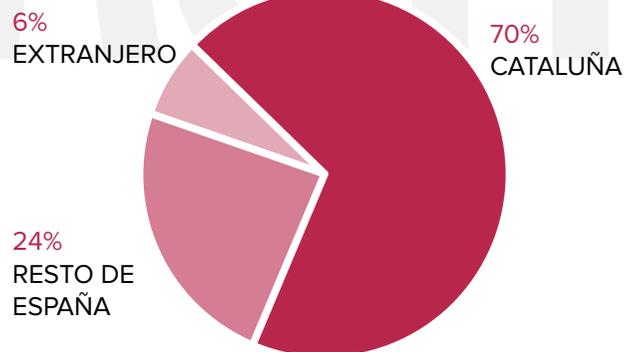
360 EXPOSITORES

95% VOLVERÁ A PARTICIPAR
EN 2024

98,7% ESTAN SATISFECHOS
CON SU PARTICIPACIÓN

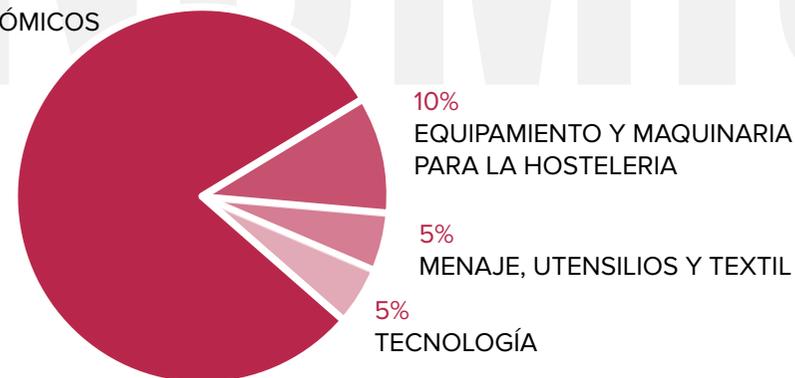
88% HAN ENCONTRADO EL
PERFIL DE VISITANTE
QUE ESPERABAN

ORIGEN DEL
EXPOSITOR



SECTOR DEL
EXPOSITOR

80%
PRODUCTOS
GASTRONÓMICOS



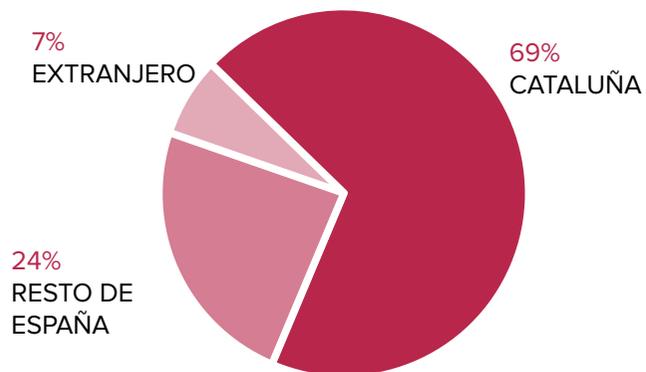
Visitantes profesionales

18.500 VISITANTES PROFESIONALES

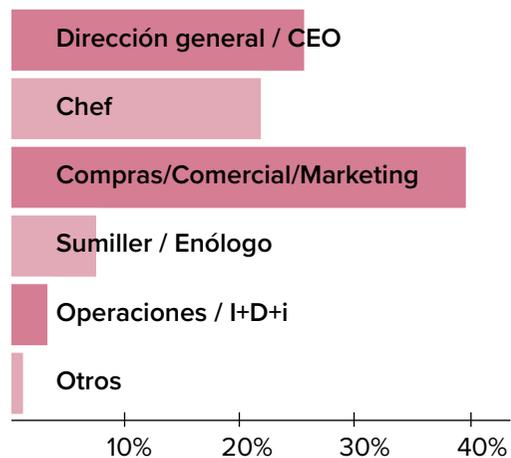
98% VOLVERÁ EN LA PRÓXIMA EDICIÓN

88% DECISOR DE COMPRA

ORIGEN



CARGO

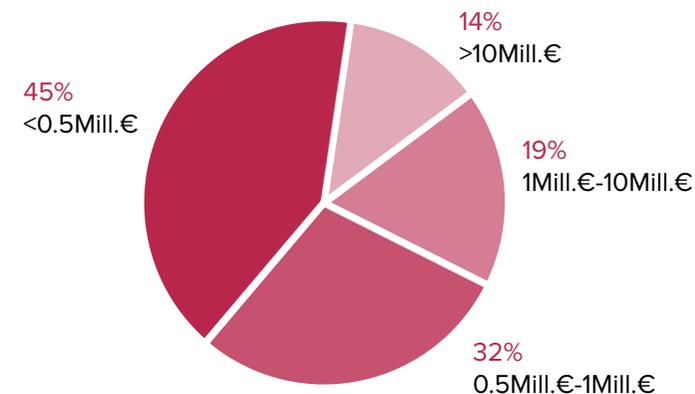


ACTIVIDAD

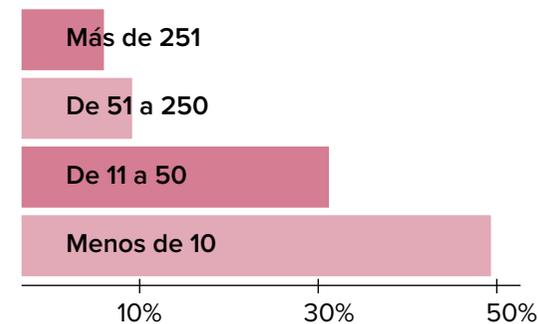
- 49%** Restauración (restaurantes y bares independientes)
- 20%** Distribuidor/ mayorista/ fabricante alimentación y bebidas
- 9%** Comercio detallista
- 9%** Restauración organizada (cadenas y franquicias) y colectiva
- 7%** Hotelería
- 4%** Distribuidor/ mayorista de equipamiento, accesorios y maquinaria
- 2%** Otros

EMPRESA VISITANTE

FACTURACIÓN



MEDIDA DE LA EMPRESA (empleados)



GASTRONOMIC
FORUM · BARCELONA

Actividades



GASTRONOMIC

Auditorio

EL ESPECTÁCULO
DE LA COCINA

Taller

TALLERES CON
DEGUSTACIÓN

Forum Lab

EL LABORATORIO
DE LAS IDEAS

Algunos de los ponentes de la edición 2023



Joke Michiel
Souvenir,
Gante



Kamilla Seidler
Lola,
Copenhaguen



Manon Fleury
Datil,
París



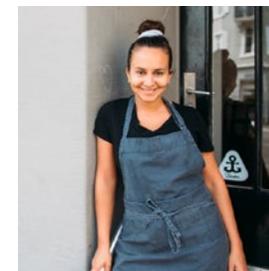
**Oriol Castro,
Eduard Xatruch
y Mateu
Casañas**
Disfrutar **,
Barcelona



**Poul Andrias
Koks**,
Dinamarca**



**Rodrigo de
la Calle &
Diana Díaz**
El Invernadero*+
*Verde, Madrid



Zineb Hattab
Kle *V,
Suiza



Albert Adrià
Enigma*,
Barcelona



Artur Martínez
Aürt*,
Barcelona



**Caroline Baerten &
Nicolas Decloedt**
Humus x
Hortense,
Bruselas



Javier Olleros
Culler de Pau
**+*V, d'O Grove,
Pontevedra



Jesús Sánchez
Cenador de
Amós ***+*V ,
Villaverde de
Pontones,
Cantabria



Joan Roca
El Celler de Can
Roca***+*V,
Girona



Jordi Butrón
Espai Sucre

Actividades y aulas partners

Hemos reflexionado entorno a la gastronomía en todas sus formas



Aula Mercat Metropolità



Cuina de l'Espai Catalunya



Aula Makro



HUB Alimentació i Acció Climàtica



Forum Bar

Eventos invitados, premios y concursos

FOODTURE

Con Barcelona Centre de Disseny



InnoForum

Premios a la innovación

Premis Cuiner 2023

La Vanguardia

Josep Mercader

Reconocimientos a proyectos y trayectorias profesionales

Plat favorit dels catalans

The Baker:
Premio a la excelencia
en panadería

Mejor Panettone España

Mejor Maître
de Hotel

Máxima repercusión en medios de comunicación

Prensa

- EFE
- Europa Press
- ACN
- La Vanguardia
- El Periódico
- ABC
- La Voz de Galicia
- Expansión
- El Economista
- El Punt Avui
- Ara
- El Nacional
- El Correo Gallego

Televisión

- TVE
- TV3
- Telecinco
- La Sexta
- Betevé
- Televisión de Galicia
- La Xarxa de Televisions Locals

RADIO

- Cadena Ser
- RNE
- RAC1
- Onda Cero
- Cope
- Catalunya Ràdio
- Radio Galega

Prensa TÉCNICA

- Alimarket
- Diario de gastronomía
- Apicius
- Vinos y restaurantes
- InfoHoreca
- Profesional horeca
- Cuina
- Revista hostelería
- Qcom.es
- Eurocarne
- Dulces Noticias
- Foodretail
- Origen
- Inforetail
- Equipamiento hostelero

Entre muchos otros medios de referencia (con un total de **1.068 menciones**, cerca de **219 millones de impactos** en audiencia, con un **valor económico de 3.144.230 €**)

BIENE NAN JEFA DE COCINA Y CHEF PARRILLERA DE PIANTO
«Las mujeres ganamos en confianza»
China, sevillana, adoptada, albina y con un 87% de disminución visual, su propuesta culinaria fue un referente en el Gastronomic Forum de Barcelona

BIENE NAN (1979) es una mujer china que vive en Barcelona. Es jefa de cocina y chef parrillera de Pianto, un restaurante de referencia en Madrid. Como chef de cocina, Bien Nan trabaja en el restaurante de la ciudad de Barcelona y es una de las pocas chef de cocina con discapacidad visual en España. Bien Nan es una mujer china que vive en Barcelona. Es jefa de cocina y chef parrillera de Pianto, un restaurante de referencia en Madrid. Como chef de cocina, Bien Nan trabaja en el restaurante de la ciudad de Barcelona y es una de las pocas chef de cocina con discapacidad visual en España.



«¿Qué es cocinar para usted?»
«Cocinar es un acto de amor. Es un acto de amor que se hace con los ingredientes que tienes a tu alrededor. Es un acto de amor que se hace con los ingredientes que tienes a tu alrededor.»**

Oleiros llama a la acción en defensa de una biodiversidad real en la cocina
El chef Oleiros (Cádiz de 56 años) llama a la acción en defensa de una biodiversidad real en la cocina. El chef Oleiros (Cádiz de 56 años) llama a la acción en defensa de una biodiversidad real en la cocina.

«¿Qué es cocinar para usted?»
«Cocinar es un acto de amor. Es un acto de amor que se hace con los ingredientes que tienes a tu alrededor. Es un acto de amor que se hace con los ingredientes que tienes a tu alrededor.»**



POU ANDRÉS ZIKA CHEF DE KOHI, EN LAS ISLAS FERDE Y GRENGLANDIA
La cocina del fin del mundo
En un mundo cada vez más globalizado, la cocina del fin del mundo sigue siendo un territorio desconocido para muchos.



El Gastronomic Forum pone el acento en como vehículo de cambio social
Silla, Javier Oleiros y Xosé Canas acuden a la cita que comienza hoy



La ONU creará un consejo científico de sabios para abordar los riesgos de la IA
El Consejo Científico de Sabios de la ONU se creará para abordar los riesgos de la inteligencia artificial.

BIODIVERSIDAD EL NUEVO HORIZONTE
La biodiversidad es el patrimonio común de la humanidad y es esencial para el bienestar humano.

GASTRONOMIC

Redes sociales



30.934

Comunidad

GASTRONOMIC
FORUM · BARCELONA

SEGUIDORES POR RED

 **1.730**

 **11.345**

 **1.713**

 **16.046**

 **100**

TOTAL 30.934



GASTRONOMIC

FORUM · BARCELONA

¡Participa!

ventasforumbcn@alimentaria.com

Estela Portela

eportela@alimentaria.com

Tel. 627 51 95 58

Lluís Arribas

larribas@firabarcelona.com

Tel. 662 32 21 39

Jordi Redón

jredon@alimentaria.com

Tel. 672 00 55 50

Margot Coll

mcoll@alimentaria.com

Tel. 619 07 01 41

www.gastronomicforumbarcelona.com



Organizador


Fira Barcelona

Alimentaria  Exhibitions