

GASTRONOMIC

FORUM · BARCELONA



Fira Barcelona

Alimentaria  Exhibitions

RESUM
EDICIÓ 2024



Impulsant el sector de la restauració i el foodservice

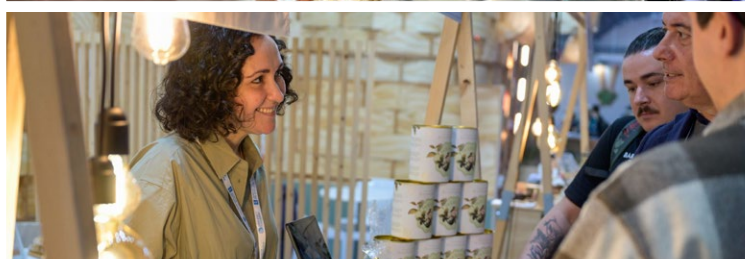
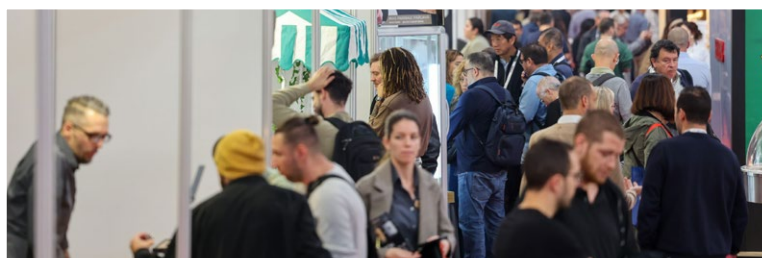
Gastronomic Forum Barcelona 2024 es va consolidar com un esdeveniment clau per al sector, combinant networking, presentació de novetats i tendències gastronòmiques.

Amb una àmplia oferta expositiva, un augment d'activitats, una participació rellevant de visitants professionals i una campanya de comunicació potent, es va posicionar com la cita imprescindible per als professionals del sector.



Àrea expositiva. L'espai per crear noves oportunitats de negoci

350 expositors van participar en el Gastronomic Forum Barcelona 2024 per convertir el seu estand en l'espai ideal per connectar amb un públic professional i reforçar la visibilitat de les seves marques i productes.



350
EXPOSITORS



92,3%
TORNARÀ A PARTICIPAR
EL 2025



96,5%
ESTAN SATISFETS AMB
LA SEVA PARTICIPACIÓ



87,2%
HAN TROBAT EL PERFIL
DE VISITANT QUE
ESPERAVEN

CONSULTA
EL LLISTAT
COMPLET
D'EXPOSITORS
2024

Perfil de l'expositor

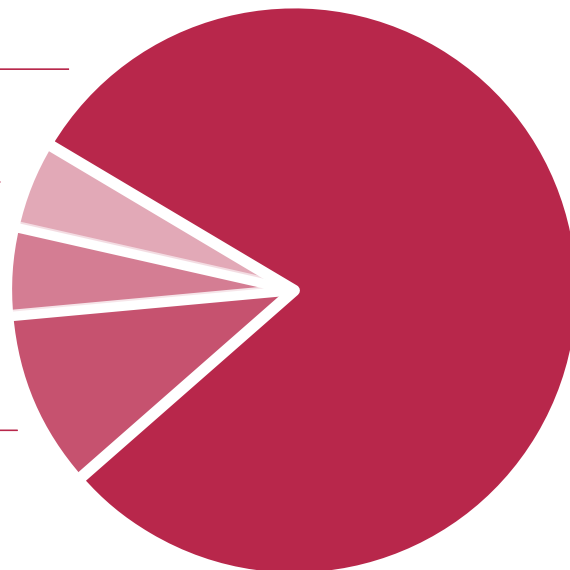
SECTOR

81%
PRODUCTES GASTRONÒMICS

6%
TECNOLOGIA

4%
PARAMENT, UTENSILIS I TÈXTIL

9%
EQUIPAMENT I MAQUINÀRIA
PER A LA HOSTELERIA

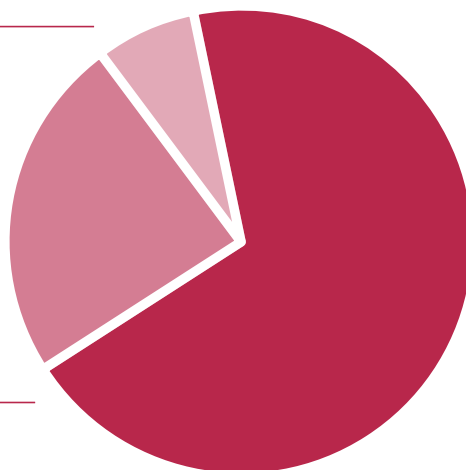


ORIGEN

5%
INTERNACIONAL

24%
RESTA
D'ESPANYA

71%
CATALUNYA



Visitants professionals



17.800
VISITANTS
PROFESSIONALS



96,4%
TORNARAN A
LA PRÒXIMA EDICIÓ



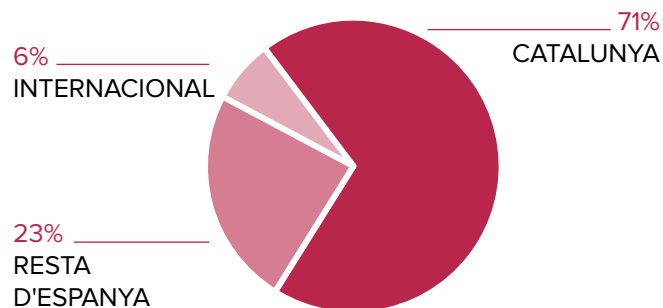
86%
DECISORS DE
COMPRA



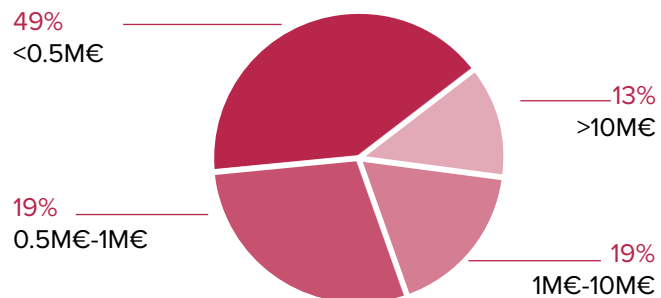
ACTIVITAT

- 48%** Restauració (restaurants i bars independents)
- 19%** Distribuïdor / majorista / fabricadora alimentació i begudes
- 10%** Comerç detallista
- 9%** Restauració organitzada (cadena i franquícies) i col·lectiva
- 8%** Hostaleria
- 5%** Distribuïdor / majorista d'equipament / accessoris i maquinària
- 1%** Uns altres

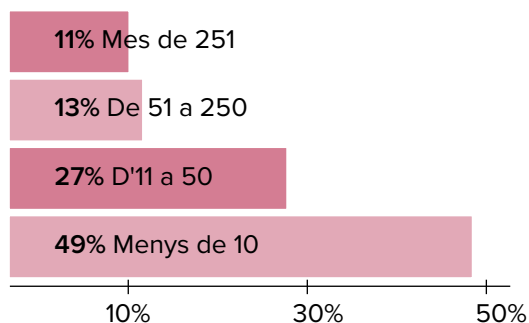
ORIGEN



FACTURACIÓ



DIMENSIÓ DE L'EMPRESA (empleats)



Activitats

Gastronomic Forum Barcelona 2024 va convidar a repensar la restauració a través d'un centenar d'activitats, conduïdes per prop de 130 ponents que, en conjunt, sumaven 42 estrelles Michelin.

PROGRAMA COMPLET



AUDITORI



TALLER



FORUM LAB



**AULA
FORUM**

Activitats / Auditori

L'ESPECTACLE DE LA CUINA EN DIRECTE

L'Auditori va oferir una experiència única per gaudir en directe de les inspiradores ponències dels xefs més prestigiosos del moment.



Activitats / Taller

SESSIONS DE CUINA AMB DEGUSTACIÓ FINAL

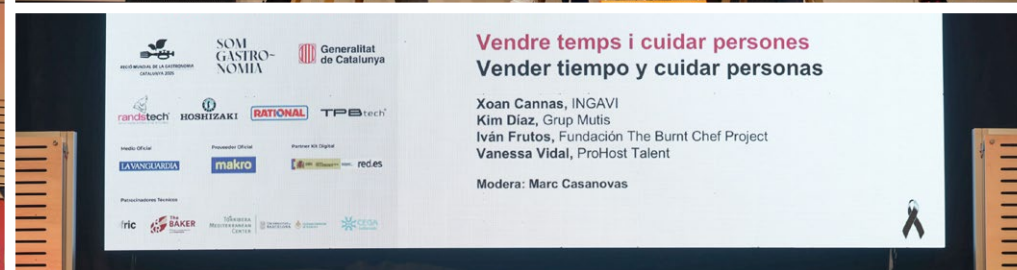
Els assistents van gaudir d'una experiència gastronòmica en directe amb demostracions de cuina que van incloure una degustació final dels plats elaborats pels millors xefs.



Activitats / Forum Lab

EL LLOC ON ES CUINEN LES IDEES

L'espai multidisciplinari de les noves tendències va acollir debats, conferències i taules rodones protagonitzades per experts en sostenibilitat, innovació alimentària, noves tecnologies i màrqueting, entre altres matèries.



Activitats / Aula Forum

UN NOU ESPAI AMB LES TENDÈNCIES AL CENTRE

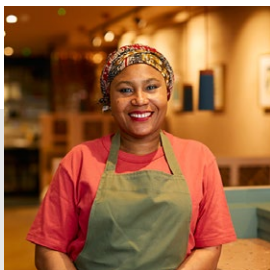
En ell, hi van tenir lloc les activitats al voltant de la pizza, com el Campionat Pizza por Pasión i les demostracions en directe dels millors pizzers d'Europa. També s'hi va celebrar el Campionat d'Espanya "Good Spirits".



Ponents

Alguns dels reconeguts professionals internacionals que han compartit els seus coneixements i experiències amb els assistents.

LLISTAT DE PONENTS



Adejoké Bakare
Chishuru *
LONDRES



Andoni Luís Mugaritz **
ERRETERIA



Andres Torres
Casa Nova *
SANT MARTÍ SARROCA



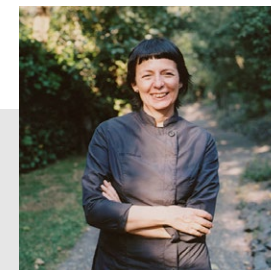
Artur Martínez Aürt *
BARCELONA



Carme Ruscalleda
Moments*
BARCELONA



Eduard Xatruch
Disfrutar ***
BARCELONA



Fina Puigdevall
Les Cols **
OLOT



Jordi Roca
El Cellar
de Can Roca ***
GIRONA



Lucia Freitas
A Tafona *
SANTIAGO DE
COMPOSTELA



Maria Nicolau
VILANOVA DE SAU



**Mina Park
& Kwang Uh**
Baroo
LOS ANGELES



Nandu Jubany
Can Jubany *
CALLDETENES



Osman Sezener
OD Urla *
IZMIR



Toño Pérez
Atrio***
CÁCERES

Premis i concursos

CONEIX A TOTS ELS GUANYADORS



Cuiner 2024

Amb la col·laboració de: **LA VANGUARDIA**



Campionat d'Espanya Pizza per Passió 2024

Amb la col·laboració de:



Partners: 



The Baker: Premi a l'excel·lència en fleca

Organitza: 



Premis Josep Mercader

Organitza: **PORDAMSA**
DESIGN FOR CHEFS



Premi Millor Panettone Artesà i Millor Panettone de Xocolata d'Espanya 2024

Organitza: **EPGB**
escolapastisseria
gremidebarcelona



Plat favorit dels catalans

Organitza: **CUINA**

Aules partners



EL REBOST DE CATALUNYA

Espai que va ser impulsat per les diputacions de Barcelona, Girona i Lleida juntament amb Prodeca, i que va posar en valor els productors agroalimentaris catalans.



AULA MERCAT BARCELONA

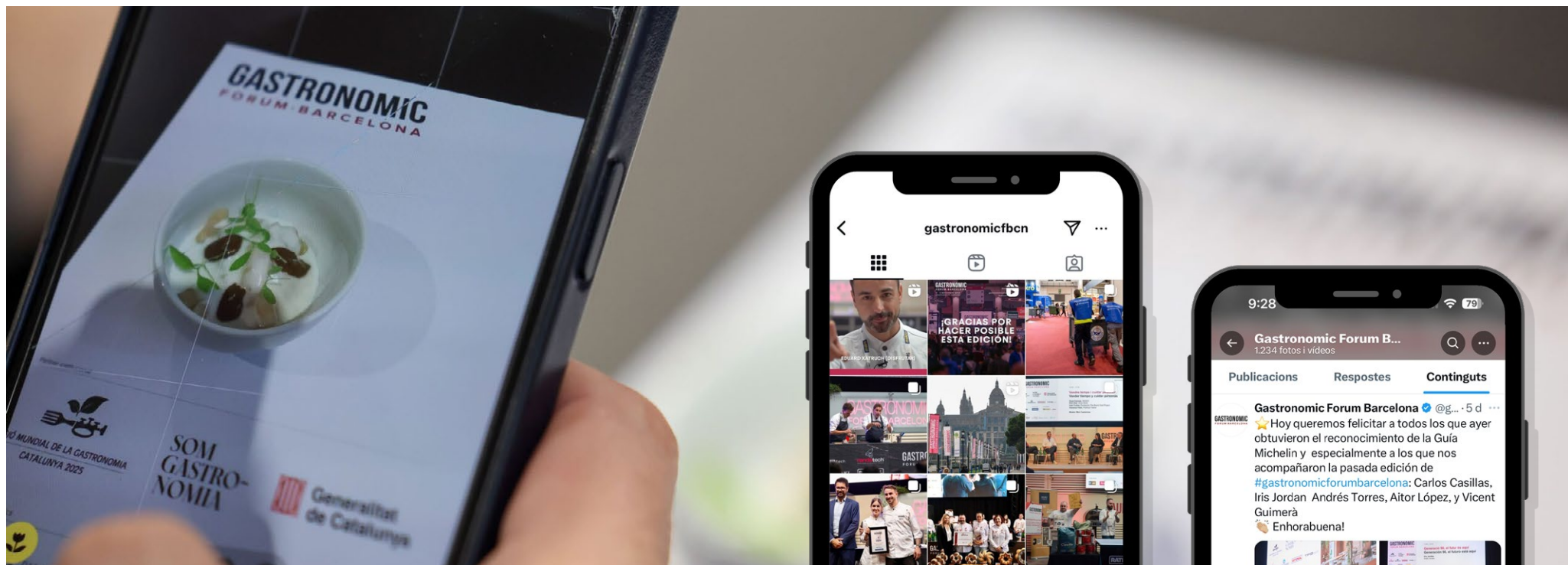
Va acollir productors ecològics i de proximitat. Aquí s'hi van fer nombroses activitats al voltant de la gastronomia sostenible, protagonitzades per xefs de renom, amb la col·laboració de Slow Food Barcelona.








AULA MAKRO

Amb el compromís de difondre el coneixement en gastronomia, Makro va oferir sessions enfocades a les últimes innovacions gastronòmiques.

Xarxes socials



SEGUIDORS PER XARXA

	1.835		3.129
	14.274		116
	1.949	TOTAL	21.303

GASTRONOMIC

FORUM · BARCELONA

PARTICIPA A LA PROPERA EDICIÓ
3 – 5 Novembre 2025

ventasforumbcn@alimentaria.com

Albert Lázaro

alazaro@alimentaria.com

Tel. 619 058 117

Estela Portela

eportela@alimentaria.com

Tel. 627 51 95 58

Jordi Redón

jredon@alimentaria.com

Tel. 672 00 55 50

Margot Coll

mcoll@alimentaria.com

Tel. 619 07 01 41

www.gastronomicforumbarcelona.com



Organitzador



Fira Barcelona

Alimentaria  Exhibitions